



SAN FRANCISCO PUBLIC LIBRARY



3 1223 01458 6119

DATE DUE

SFPL SEP 19 '88

201-6503

Printed
in USA

HISTORIA
DEL NUEVO MUNDO



SOCIEDAD DE BIBLIÓFILOS ANDALUCES

HISTORIA DEL NUEVO MUNDO

POR

EL P. BERNABÉ COBO

DE LA COMPAÑÍA DE JESÚS

PUBLICADA POR PRIMERA VEZ

CON NOTAS Y OTRAS ILUSTRACIONES

DE

D. MARCOS JIMÉNEZ DE LA ESPADA



TOMO II

SEVILLA

Imp. de E. RASCO, Bustos Tavera, 1

1891

973.1

C 639 ²

77615

~~PROPERTY DEPARTMENT~~

S. F. PUBLIC LIBRARY

3 1223 01459 6119

3 1223 00702 2370



LIBRO SEXTO

CAPÍTULO PRIMERO

De los árboles de las Indias en común.



ON tantos los géneros y especies de árboles, así frutales como infrutíferos y silvestres que se hallan en este Nuevo Mundo, que faltan nombres con que significarlos; porque, demás de muchos que son generales y nacen en todas partes, en cada provincia se hallan nuevas plantas no vistas ni sabidas antes; y lo que pone gran admiración, es ver que siendo tierra ésta de tantos bosques y selvas, sean tan pocas las plantas que se hallan en ellas de los géneros de las de Europa, no sólo de las que allá son hortenses, pero ni aun de las silvestres. Fuera de ser muchas las diferencias de árboles que hay, son en tanta cantidad, que en partes se hallan selvas y montañas continuadas, nó por veinte ó treinta leguas, sino por quinientas, por ochocientas y por más de mil leguas; de manera que vienen á ser inhabitables por la gran espesura de los bosques y arcabucos, sacando la ribera de los ríos, á donde se hallan algunas poblaciones de indios. De lo cual es la causa ser de ordinario la tierra donde se crían esas montañas caliente y húmeda con exceso, y ser las aguas tan continuas, que la mayor parte del año no cesa de llover; porque

hay tierras desta calidad donde no se pasa día en todo el año sin que llueva, por lo cual está siempre la tierra bañada de agua y empantanada. En las tales tierras, es mucho mayor la montaña y bosque que se hace en lo llano que en las sierras y tierra doblada; porque se hallan montañas que ocupan tan gran cantidad de tierra llana, que los que deste reino del Perú navegaron el río Marañón hasta la mar del Norte, afirmaban ser todas sus riberas, hasta llegar á las costas del Norte, por una y otra banda, de cerradas selvas y montañas, y lo que navegaron no fué menos que mil quinientas leguas. Las sierras y tierras dobladas que crían montaña espesa, son de temple caliente como lo llano y tierra baja; que las tierras frías todas son peladas en este reino del Perú, si no son los valles que se forman en ellas y quebradas hondas, donde por el abrigo de las sierras nace alguna arboleda.

Otras causas también hallo yo de haber en estas Indias tan grandes montañas, y es, que los indios antiguamente no las gastaban ni cortaban déllas árboles para sus fábricas ni para leña, sino alguna vez cual ó cual árbol, no cosa que pudiese hacer mella; y así hallaron nuestros españoles quando vinieron, y hallan ahora quando entran á tierras nuevas, montañas tan enteras, que no se ve rastro de haber cortado jamás árbol déllas; lo cual nacía del poco uso que ellos tenían de madera gruesa para sus edificios, como lo vemos el día de hoy, en los cuales no se hallan vigas gruesas, sino cañas y varas delgadas, que así enteras como las cortaban les pudiesen servir, sin que les costase trabajo el desbastarlas; de lo cual debía de ser la causa el carecer de herramientas con que poder cortar y labrar estos árboles. En lo que se halla que se aprovechaban los indios de algunos árboles gruesos, es sólo en las balsas y canoas que déllos hacían; y para labrar una canoa gastaban mucho tiempo; y los árboles que gastaban en esto no eran muchos, porque de solo uno hacían una canoa que les duraba muchos años;

y cuando para los edificios de sus caciques y señores, que solían ser más suntuosos que las casas de sus particulares, habían de labrar algún árbol grueso, y sacar una tabla, era muy despacio y con excesivo trabajo; porque de un árbol, por crecido que fuese, no sacaban más de una tabla, cortando y desbastando de un lado y otro con pedernales el tronco, hasta que la tabla venía á quedar del grueso que la querían.

También era poquísima la leña que gastaban en sus casas; porque como estas selvas se crían siempre en tierras calientes, no lo habían menester para calentarse, y fuera de este uso, apenas tenían otros en que poderlas gastar, respeto de no tener hornos de pan, ni cal y ladrillos ni otras cosas en que nosotros consumimos mucha leña; pues para aderezar sus pobres y groseras comidas, era poquísima la que les bastaba, por ser ellas de poco ruido, y para eso no tenían necesidad de cortar árboles gruesos, pues nunca les faltaban cerca de sus pueblos matorrales y cañaverales en las orillas de los ríos, de donde sin trabajo se proveían de la leña que habían menester; que gastan ellos tan poca, que se quema más leña en un día en casa de un español, que en un mes en casa de un indio.

Hácense tan gruesos los árboles en estos arcabucos y montañas, que se hallan muchos que doce ó catorce hombres asidos de las manos no pueden abrazar su tronco, como yo los he visto y medido; y crecen tanto, que parece sobrepujan las nubes; y la razón de subir tan altos es, porque como están tan espesos y sombríos, que nunca en todo el año llega el Sol en muchas partes á dar vista á la Tierra, suben en busca de sus rayos. Algunas cosas dignas de reparar he observado en los árboles desta tierra; y sea la primera, que pocas veces se hallan en las montañas juntos de por sí los de una especie, sino unos apartados de otros y entremetidos otros muchos de diverso género, salvo los *Manglares*, los pinares de la Nueva España y otros pocos.

La segunda, que los más árboles silvestres son tan infrutíferos, que quien camina por estas montañas ó se pierde en ellas, no halla frutas que comer en los árboles; por lo cual ha sucedido morir en ellas de hambre algunos españoles que, yendo á nuevas conquistas y descubrimientos, se les acabaron los bastimentos que llevaban. La tercera, que casi todos los árboles propios de Indias conservan todo el año su verdor, sin que se les caiga la hoja, de manera que son muy contados los que se despojan délla; lo cual les viene de su propia naturaleza, no embargante algunos lo quieren atribuir al clima de la tierra, respeto de ser húmeda y caliente y muy viciosa; porque, no sólo se experimenta esto en la tierra de las calidades dichas, sino en las que son de varios temples. Lo que yo siento es que debe de ayudar algo la fertilidad y uniformidad del clima; porque vemos que los que mudan la hoja no se despojan del todo délla ó la pierden por muy breve tiempo, como experimentamos en los árboles traídos de España, que mudan la hoja. La cuarta, que todos los árboles en estas Indias, así los naturales de acá, como los traídos de España, no echan las raíces hondas para abajo, sino al soslayo y muy someras sobre la haz de la tierra.

Demás de lo dicho, conviene advertir en este lugar, que así como lo que destas Indiäs cae debajo de la Tórrida Zona se diferencia mucho en temple de lo que cae fuera délla, así también, las plantas que son comunes y generales en todas las regiones de la Tórrida Zona, comunmente no se hallan en las tierras que caen en la Zona templada; y lo mismo acaece á los árboles destas zonas, que no se hallaron en la Tórrida Zona, sino muy pocos déllos; no porque no haya en esta media región varios temples aparejados para toda suerte de plantas, sino por la poca comunicación y trato que tenían entre sí los indios de diferentes provincias; si bien es verdad, que dado que dentro de los Trópicos se hallan temples acomodados para todas las plan-

tas que hasta ahora han traído los españoles de las zonas templadas, con todo eso, en las provincias que caen dentro déllas no se hallan temples aparejados para las plantas que nacen debajo de la Tórrida zona, que piden temperamento caliente y húmedo. Por donde, las tierras que son más abundantes de las frutas naturales de Indias, son las que caen dentro de los Trópicos, y las que caen fuera dellos, son tanto más faltas de frutas cuanto más se acercan á los Polos; como se experimenta en el reino de Chile, donde, por tener la altura polar de España, aunque en contrario hemisferio, no nacen las frutas naturales de Indias que piden tierras calientes. Por lo cual, cuando en el discurso desta historia dijéremos de alguna planta que es general en todas las Indias, se ha de entender solamente de las tierras que caen dentro de los Trópicos.

Item, experimentamos en los árboles de una misma especie que nacen en diferentes climas, muy grande variedad, no sólo en la grandeza del árbol, de su hoja y fruto, sino hasta en la calidad de esa misma fruta y de la madera del tal árbol; porque los de unas tierras crecen más altos, hacen mayor hoja y llevan la fruta más crecida y sabrosa que los que nacen en otras partes; y no sólo se diferencian en esto, sino también en la calidad de su madera, que los unos la crían más recia y de más dura que los otros, como se experimenta en las maderas nacidas en tierras pedregosas, que son mejores que las que de la misma especie nacen en ciénegas y lugares anegadizos.

Todas las frutas que son naturales deste Nuevo Mundo tienen por propiedad, generalmente hablando, ser frías y húmedas, por donde muchas dellas son indigestas y poco sanas; lo cual procede de ser la tierra muy húmeda y madurar casi todas ellas en tiempo de invierno; y esto nace de ser estas frutas de tal calidad, que cuando verdes no están agrias ni acedas como las de Europa, sino ásperas y secas; y así, su sazonar es templar aquella sequedad con

la humedad del invierno. Esto se verifica en las *Guayabas*, las cuales el verano comienzan á brotar, y como se va llegando el invierno, van madurando; pero á cualquiera tiempo que uno las pruebe, estando sin sazón, experimentará esto que digo, que no sentirá en ellas ninguna acedía que le cause molestia ó le dé dentera, sino que se pueden comer, aunque sin aquel gusto que tienen cuando maduras. Y lo mismo pasa en las *Paltas* y en las demás frutas indianas, lo cual no se halla en las de Europa; las cuales, si se prueban verdes y por sazonar, están muy agrias, como se ve en las ciruelas, manzanas, uvas y las demás, por lo cual han menester el calor y sequedad del verano para madurar. Todos los árboles frutales de las Indias son en muchas partes silvestres, la fruta de los cuales no se diferencia en calidad de la que llevan los árboles hortenses, porque los indios hacían muy poco beneficio á los que criaban en sus huertas, por no haber tenido conocimiento del arte de ingerir unos en otros; mas después que los españoles habitan esta tierra, han hecho varios ingertos así de unos árboles de la tierra con otros, como destos con los de Castilla, con que las frutas se han mejorado mucho. Muchísimos destos árboles indianos, así de los frutales como de los que no llevan fruto, son de madera excelente para todo género de fábricas.

Para mayor distinción y claridad de lo que se escribe en este libro, dividiré todos los árboles en cinco clases: en la primera irán los árboles frutales, y éstos en primer lugar aquellos cuyas frutas tienen la sustancia comestible sobre el hueso ó pepita, y después los que la tienen encerrada dentro dél, al modo de nuestras almendras y castañas. Á la segunda clase pertenecen todos los que no llevan otro fruto más que hermosas flores; á la tercera los que son provechosos por sus resinas, gomas, cortezas y raíces y otras virtudes que tienen medicinales; á la cuarta los que sirven sólo con sus maderas preciosas; y finalmente, á la quinta

los demás árboles que sólo son buenos para leña y carbón; si bien estos últimos no es posible contarlos todos, más que aquellos que son más conocidos y usuales; pues ni aun de los frutales pueden dejar de quedarse muchos que no habrán venido á mi noticia.

CAPÍTULO II

De los árboles que se hallaron en estas Indias de los mismos géneros que los de España.

MUY pocos son los árboles que cuando vinieron á esta tierra los españoles hallaron en ella semejantes en especie á los de España; y esos los más son infrutíferos y silvestres. El árbol más general deste género que se halla en todas las provincias del Perú es el *Aliso*, el cual nace en los valles templados de la Sierra, de cuya madera se gasta gran cantidad en los edificios de la ciudad del Cuzco y en otras partes donde no se alcanzan maderas más fuertes. Después del *Aliso* es el más común en todo este reino el *Sauce*, llamado de los indios *Huayaco*, del cual se hallan dos diferencias: el uno es árbol alto y derecho, parecido en su talle al ciprés, y el otro copado y redondo; pero entrambos diferentes de la mimbrera, la cual no sé yo que la haya en esta tierra. En algunas partes se planta gran copia de *Sauces* para leña, por la brevedad con que crecen, y porque, en podándolos, vuelven presto á poblarse de nuevas ramas. Á falta de otra mejor madera suelen gastar *Sauce* en los edificios, como sucede en la ciudad de Arequipa; y si es de los troncos que las avenidas de los ríos suelen llevar á la mar, y las olas y resaca vuelven á echar á tierra, por estar curada con el agua salada, es madera

de más dura; y verde, como se corta, suele entrar en las fábricas de los barcos y en otros usos, particularmente en los instrumentos del servicio de las *chácaras* y heredades, para lo cual en este valle de Lima son muchos los que se plantan en las dichas *chácaras*.

El *Sauce* es también muy general en esta tierra, aunque se aprovechan poco dél. En todo este reino del Perú no se hallaron más que estas tres especies de árboles referidos de los que son comunes con los de España. Los demás que había en estas Indias de una misma especie con los de allá, nacen en otras regiones y provincias. En la Nueva España y en el reino de Chile se hallan *Cipreses* en tanta cantidad, que hay selvas enteras dellos; pero no son ahusados y puntiagudos, como los que plantamos en las huertas, sino con las ramas esparcidas á los lados. En el mismo reino de Chile y en la provincia de Guayaquil se halla *Laurel*, si bien parece distinto del de España, no embargante que es olorosa su hoja y madera; y gran copia de *Arrayán* en Chile, de donde se trajo al Perú.

En la Nueva España y en otras muchas partes nacen copiosamente *Pinos* tan gruesos, altos y derechos como los de Europa, y los hay de todas las diferencias que allá, y en tanta cantidad, que los más comunes montes que nacen en las tierras templadas y frescas de aquel reino son espesísimos pinares, de que es comunmente la madera que gastan en sus edificios indios y españoles. Son algunos muy resinosos, de que sacan los indios muchas rajas de tea, que ellos llaman *Ocote*, para alumbrarse de noche, y no se aprovechaban déllos en otros usos. Ahora los españoles sacan déllos aceite de abeto, trementina y mucha brea, que se trae al Perú, principalmente de la provincia de Nicaragua, la cual no es tan buena como la que viene de España. Los piñones que dan los *Pinos* de la Nueva España son chiquitillos y de poca sustancia. En el reino de Chile y en la provincia del Paraguay se halla una casta de *Pinos* que

parecen de otra especie que los nuestros; llevan tan grandes piñas como la cabeza de un muchacho, son más tiernas que las de España, y los piñones que tienen dentro son del tamaño de huesos de dátiles y desabridos, de los cuales hacen los indios harina para su mantenimiento.

Hállase también en la Nueva España el árbol llamado *Sabina*, el cual plantaban los indios en tiempo de su gentilidad enfrente de sus templos, y se ven hoy algunas *Sabinas* antiquísimas de extraña grandeza, particularmente en el valle de Guajaca. Muchas *Encinas* por toda la Nueva España, puesto caso que sus bellotas parecen de otra casta que las nuestras de España, porque no son tan grandes y dulces como ellas. Aprovechánse de sus cortezas para curtir los cueros. Item nacen *Alamos blancos* y gran cantidad de *Robles*; y finalmente, en la provincia de la Florida se hallan *Morales*, pero de moras blancas y que no tiñen, si bien en lo demás son como los nuestros.

En la tierra de los Chiriguanas que confina con la diócesis de los Charcas se hallan *Hayas* de la misma casta que las de Europa; mas, por estar tan á trasmano de los pueblos de españoles, no se puede traer á ellos su madera.

CAPÍTULO III

De las Papayas.

LA *Papaya* es la mayor de las frutas indianas; el árbol que la produce es en su figura y propiedades muy diferente de los demás; el tronco se levanta derecho como la palma y crece cuatro ó cinco estados en alto, derecho y liso, salvo que por todo él se ven unas señales que parecen nudos y son las junturas por donde las hojas estaban

pegadas; es muy redondo y por de fuera tiene una corteza dura, mas, por de dentro es muy fofo, y en algunas partes vive muy poco tiempo; los que yo he visto en esta ciudad de Lima no duran más que seis ó siete años, y de tal manera se pudre todo el árbol en secándose, que ni para el fuego es de provecho. Comienza á dar fruto en menos de tres años; no echa ramas, sino que del mismo tronco junto al cogollo van saliendo las hojas, que son de particular hechura: tienen un pezón de dos codos de largo, más grueso que el dedo pulgar, redondo y hueco, y al remate dél comienza la hoja de la manera que nace la de la vid; en su forma es semejante al pié de un pájaro; tiene de largo desde la punta de enmedio hasta el pezón tres palmos, y por cada lado tiene otras tres ó cuatro puntas hendidas hasta cerca del lomo de la hoja, las cuales, cuanto más cercanas al pezón, van siendo más cortas; de manera que es el *Papayo* el árbol que tiene mayor hoja de todos los de Indias.

La fruta es muy desigual, conforme la calidad de la tierra donde se da; la más común es como una gran cidra ó mediano melón; tiene figura ahusada y está dividida en cinco ó siete tajadas con otras tantas canales que hace á lo largo á manera del melón; la cáscara es amarilla, delgada y tierna como la de cidra; la carne también es amarilla que tira á roja, tierna como el melón, aunque no tan aguanosa; tiene de grueso como dos dedos, y el hueco de dentro lleno de unas pepitas negras, redondas y tiernas, no mayores que culantro, que también se comen y tienen sabor de mastuerzo. Es la *Papaya* fruta silvestre no muy apetitosa ni estimada.

Hay otras dos especies de *Papayas* fuera de la referida; la una nace en las Islas de Barlovento, es del tamaño de una gran naranja y de mejor gusto que la primera, y el árbol más delgado y más alto. La tercera casta de *Papayas* se da en la tierra templada de la Sierra del Perú: el árbol echa algunas ramas á la redonda, es de menor hoja y la

fruta del tamaño de limones reales, muy olorosa y de mejor sabor que las otras dos. Con la leche que sale de la *Papaya* verde, se curan los empeines y sarna, porque quema como solimán. De la *Papaya* grande, antes de madurar, se hace en la Nueva España una conserva como de calabaza, que es muy regalada y cordial. El nombre de *Papaya* es tomado de la lengua de los indios de la Isla Española, de la cual tomaron los españoles casi todos los nombres de las demás frutas, por ser allí donde primero las conocieron.

CAPÍTULO IV

Del Guanábano.

LA fruta llamada *Guanábana* en lengua de la Isla Española da el nombre de *Guanábano* al árbol que la produce; el cual es mediano, de la grandeza de un durazno, copado y de mejor parecer que su fruta merece. Hace la hoja poco mayor que la del naranjo, lisa y tiesa, no tan puntiaguda, y de verde más oscuro. La fruta es tan grande como una piña y algunas como medianos melones, con la corteza delgada y tierna y de un verde que tira á amarillo, con unas puntillas sobresalientes á manera de escamas, pero llanas y lisas como la de la piña. La carne de dentro es blanca en unas y en otras amarilla, muy blanda, correosa y de mucho jugo algo agrio, y sus pepitas son como de calabaza. Es fruta silvestre, grosera y mal sana, no de agradable gusto ni olor.

CAPÍTULO V

De las Anonas.

EL árbol que lleva las *Anonas* es mediano, de la grandeza de un naranjo, bien hecho y copado; la hoja se parece algo á la del saúco, pero es más lisa y tiesa; echa unas flores blancas y de tres puntas, parecidas á las de las peras. La fruta es del tamaño de una piña mediana ó como una pera bergamota, si bien hay algunas menores, y en lo exterior de la misma forma que la piña, porque es verde, ahusada y con aquella disposición de la superficie desigual y escamosa que tiene la piña. Su cáscara es delgada y tierna, de manera, que estando bien madura, con apretarla blandamente con los dedos, se parte. La carne está maciza y es muy blanca y blanda y toda llena de unas pepitas negras, duras y lisas, poco menores que piñones; es de bueno y regalado gusto, aunque no muy sana, porque engendra ventosidades. Sus pepitas detienen las cámaras.

CAPÍTULO VI

Del Mamón.

EN la Isla Española llaman *Mamón* á otro árbol y fruta parecida á la *Anona*. Es el *Mamón* árbol mediano, del grandor de un durazno, de muy buen parecer; su hoja es semejante á la del aliso, algo mayor y más acanalada y de un verde muy claro, que hermosea mucho el árbol;

la fruta tiene el mismo nombre, la cual, cuando está pequeña y verde, parece alcachofa, por tener la cáscara muy desigual en la superficie, como compuesta de escamas verdes, unas sobre otras, como están las pencas de las alcachofas ó como la superficie de la piña; por lo cual, mientras está verde esta fruta, se parece mucho á la *Anona*; pero en estando de sazón, se diferencia mucho della. Es de tamaño de una granada, redonda y la cáscara lisa, aunque con algunas puntas romas ó pezones que sobresalen en la superficie. En lo exterior es blanca y colorada, y en lo interior tiene la carne blanca y muy parecida á la de la *Anona*, y llena también de pepitas negras como las de la *Anona*; pero es muy inferior á ella en el gusto y estimación, porque es el *Mamón* fruta silvestre y malsana. Las hojas deste árbol tienen un olor enfadoso que provoca bascas, del cual participa algún tanto la fruta.

CAPÍTULO VII

De la Chirimoya.

LA fruta llamada *Chirimoya* es especie de *Anona*, pero hácele mucha ventaja. El árbol es de la grandeza del Moral; la hoja mayor que la de la *Anona*, más ancha que de Moral y de un verde oscuro; no se despoja della el árbol en todo el año, y así está siempre verde, muy copado y hace agradable sombra. La fruta es de la forma y talle que la *Anona*, algo mayor, porque se hallan *Chirimoyas* como la cabeza de un muchacho; sin embargo de que también las hay pequeñas. No tiene tantas pepitas como la *Anona* y son algo diferentes y que se despiden más fácilmente de la pulpa, y su cáscara también es más lisa

que la de la *Anona*. Tiene la carne blanca y suavísima, con un agridulce apetitoso, de suerte que, á juicio de muchos, es la fruta mejor y más regalada de todas las naturales de Indias.

Ha pocos años que se da en este reino del Perú la *Chirimoya*, la cual, donde yo primero la ví fué en la ciudad de Guatimala el año de 1629, caminando para México; y parecióme fruta tan regalada, que sentí careciere della este reino; y así, envié desde allí una buena cantidad de sus pepitas á un conocido, para que las repartiese entre los amigos, como lo hizo. De manera que, cuando volví yo de México á cabo de trece años, hallé que ya habían nacido muchos destos árboles y llevaban fruto (1); pero era tan caro, que se vendían las *Chirimoyas* á ocho y á doce reales cada una; pero ya se dan con más abundancia, por las muchas que se han plantado y plantan cada día. Las hojas deste árbol son medicinales para baños de piernas, y su flor despide un olor muy parecido á el bermellón.

(1) Dice D. José Eusebio de Llano y Zapata en sus *Mem. hist-phis., crit.-apologét. de la América Meridional* (M. S., 1757-1761), tratando del Chirimoyo: «Estas semillas se han remitido á Valencia; no sé si allí se han sembrado. Consta el hecho de una carta del Marqués de Valle-Humbroso, que se lee al fin de la Colección de las latinas que escribió D. Gregorio Mayans. Este autor, que en España creo es uno de los que más se interesan en el bien público, dará noticia del efecto.»—Que debió ser feliz, si de aquella simiente proceden las chirimoyas que hoy día se dan en Valencia y Andalucía y no escasean en las fruterías de Madrid.

El citado marqués de Valle-Humbroso era D. José Agustín Pardo, «célebre literato, honor de Lima, su patria, que mereció en Europa la distincion y aplauso de los sujetos más distinguidos en la república de las letras,» etc.

CAPÍTULO VIII

De las Paltas.

EL *Palto* es árbol de muy agradable parecer, bien hecho, del tamaño de una gran higuera, con las ramas iguales y medianamente copado; su hoja es semejante á la de Moral, un poco mayor, y la fruta de las mejores y más regaladas de las Indias, tanto, que muchos le dan la palma, anteponiéndola á todas las demás. Es de hechura ahusada y comunmente del tamaño de un Membrillo mediano; en algunas partes se hallan tan grandes como medianas Calabazas y crecidas Cidras, cuales son las de la provincia de Yucatán en la Nueva España. Tiene la *Palta* una cáscara delgada, tierna y correosa más que la del Limón ceutí, de color verde por de fuera, la cual, estando la fruta bien madura, con facilidad se despide. Tiene esta fruta el mayor hueso que yo he visto en otras, así de las indianas como de las europeas: es tan grande como un huevo de gallina, y tan ahusado, que se remata en punta; de una sustancia blanca que tira á roja, tierna como la Castaña, cubierta de una telilla ó hoyejuelo pardisco, la cual tiene sabor de Almendras amargas, y exprimida en prensa, se saca aceite como de Almendras. Entre la cáscara y el cuero está la carne, del grueso poco más de un dedo, sacando el cuello de la fruta, por donde está maciza. Es de color verde algo blanquecino, tierna, mantecosa y muy suave. Algunos la comen con azúcar ó con sal, y otros como se coge del árbol, que ella es fruta tan sabrosa, cuando está bien sazónada, que no há menester otro sainete. Mas, aunque es muy apetitosa al gusto, se debe comer con moderación, porque se tiene por pesada é indigesta, como lo son

comunmente casi todas las frutas naturales destas Indias.

Son tanto mejores las *Paltas* cuanto la tierra donde nacen es más caliente y seca; las más regaladas deste reino del Perú son las del Valle de Ica y las de la provincia de San Garo [Asángaro], diócesis de Guamanga. Hállanse tres diferencias de *Paltas*: la segunda especie es de unas *Paltas* grandes y redondas que se dan en la provincia de Guatimala, las cuales no tienen la cáscara tan lisa como las primeras; y la tercera, de unas *Paltas* muy pequeñas, cuales son las de México, las cuales en el tamaño, color y forma se parecen á las Brevas; unas son redondas y otras prolongadas, y tienen la cáscara tan sutil y delicada como la de las Ciruelas. En algunas partes preparan la *Palta* verde hecha pequeñas tajadas y echadas en salmuera, para suplir la falta de Aceitunas. El hueso de la *Palta*, dado á beber en polvos con agua de Llantén ó almacigada y acera-da, estanca las cámaras. El aceite que dél se saca es bueno para curar los empeines; y si con el zumo deste hueso se tiñe algún lienzo ú oscurece en él alguna señal, no se quita jamás el color que toma, que es rojo. La madera del árbol sirve para fábricas y para leña, que para entrambas cosas es buena. La *Palta* se llama así en la lengua general del Perú, que en la mayor parte de las Indias la nombran *Aguacate*, que es el nombre que le dan los indios de la Isla Española.

CAPÍTULO IX

Del Mamey.

EL nombre de *Mamey* es tomado de la Isla Española, y comprende al árbol y á la fruta. Hállanse cuatro diferencias de *Mameyes*: el uno es general y los otros par-

ticulares de varias provincias donde se hallaron. El *Mamey común* y ordinario es árbol grande como un mediano Nogal, muy bien hecho, copado, verde y de muy agradable parecer; la hoja se parece á la del Naranjo, pero es más lisa y tiesa y de verde más claro por defuera que por de dentro; la fruta es redonda y del tamaño de una Granada mediana; la cáscara rubia oscura, que tira á pardo, un poco más delgada y tiesa que la de la Granada. Tiene dentro uno ó dos huesos de hechura y color de Bellotas de Encina, pero cada uno tres veces mayor que una Bellota, cubierto de una cáscara muy lisa, más gruesa y dura que la de la Bellota, excepto una lista que tiene de punta á punta, que será como de la cuarta parte de la superficie, que no se cubre con aquella cascarilla lisa, sino que se queda blanca, algo espesa y dura. El meollo que tiene dentro este hueso es blanco y tierno como el de la Castaña, pero amargo y no comestible. Por ser estos huesos tan hermosos, suelen aprovecharse dellos para tabaqueros. La carne del *Mamey* es lo que queda entre la cáscara y el hueso, que tendrá un dedo y más de grueso; y es tan parecida á la carne de Membrillo en el color y blandura, que con facilidad se engañará una persona antes de probarla, si se la ponen delante cortada en tajadas. El sabor es dulce y regalado y tira algo al de Melocotón; por lo cual es en todas las Indias el *Mamey* fruta muy estimada. Nace solamente en tierras *yuncas*. Suelen echar su pepita en el chocolate y también es medicinal y muy eficaz para las ayudas, pero hase de echar en muy poca cantidad.

CAPÍTULO X

Del Mamey de Cartagena.

EL *Mamey de Cartagena*, que donde quiera que se da conserva este nombre, por haberse llevado de aquella provincia, aunque es muy parecido al *Mamey* del capítulo pasado, se distingue de él en especie. Es este árbol el más hermoso y de mejor parecer de cuantos yo he visto propios de las Indias. Es de la grandeza de un Nogal, muy poblado de hoja, bien hecho y copado. La hoja es también muy hermosa, algo parecida á la de la Cidra, pero más bien hecha; tiene de largo un palmo y cinco dedos de ancho, llana, con muy poca canal, tiesa y muy lisa, gruesa, llena de unas puntillas blancas que del lomo corren á las márgenes; de más claro verde por de fuera que por de dentro; ensangóstase un poco hacia la punta y pezón, y por las orillas es algo retorcida. La fruta tiene el mismo nombre que el árbol; es redonda y amarilla, del tamaño de un Membrillo, la cáscara delgada y menos tiesa que la del otro *Mamey*; en lo interior tiene dos huesos de la hechura y color que los del primero; lo restante entre la cáscara y los huesos es de una pulpa amarilla, tierna y jugosa, de regalado sabor, algo parecida al Melocotón, así en el gusto como en el color; es dulce con un agrito apetitoso.

Muy semejante al *Mamey de Cartagena* es otro que yo comí en Sonsonate, diócesis de Guatimala; pero no hay duda sino que es casta distinta. Es tan grande como una buena Cidra, y aun como un mediano Melón; tiene dentro dos ó tres huesos del tamaño cada uno de un huevo de gallina, no redondo, sino chato, muy áspero, de un color oscuro como de tierra. La carne desta fruta es amarilla, tiesa

y de buen gusto, la cual suele comerse partida en ruedas y echadas á remojar en vino, y también en guisado. Á juicio de muchos este *Mamey* y el *de Cartagena* son las mejores frutas de las naturales de Indias.

Al linaje y predicamento de *Mameyes* se reduce la fruta que los españoles llaman *Nispero*. Es natural de la Nueva España, si bien se da ya en Tierra Firme y en otras partes. Es el *Nispero* del tamaño de una mediana Pera bergamota y de figura ahusada como ella; tiene dentro tres pepitas del tamaño de las de la *Anona*, y algunos *Nisperm*os no tienen más de una. Es fruta muy dulce y regalada y que muchos la prefieren á los otros *Mameyes*.

CAPÍTULO XI

*De la Lúcum*a.

LA fruta que en la lengua general del Perú se dice *Lucma* y se asemeja mucho á los *Mameyes*, añadiéndole una letra nosotros, la nombramos *Lúcuma*, y al árbol que la produce *Lúcumo*; el cual es muy parecido al *Mamey*, del grandor de un Moral, muy copado y poblado de hoja, mayormente en los cogollos y extremos della; las ramas las tiene muy juntas y apiñadas y levantadas hacia la punta de la rama. Es el *Lúcumo* de tan buen parecer y agradable á la vista, que más por su hermosura que por su fruta lo suelen plantar en las huertas. La hoja es muy hermosa, de un verde oscuro, tamaña como la del Naranja, pero de diferente forma, porque es de más cuerpo, más tiesa, no tan acanalada, y desde el pico se va ensanchando hasta cerca de la punta, la cual es muy roma. La fruta es de la grandeza de una Granada mediana, redonda y con

una punta en la parte alta; tiene la cáscara delgada y tierna, de suerte que se come sin mondarla, y aunque esté de sazón, es por de fuera de un color entre verde y amarillo; su hueso es muy parecido en la lisura, grandor y figura á una Castaña, si bien su cáscara es más dura que la de la Castaña; el meollo que tiene dentro es también semejante al de la Castaña y se puede comer asado; mas, comunmente no se come, por ser desabrido. La carne de la *Lúcuma* es muy amarilla, tiesa y sin jugo y algo ahogadiza, no de sabor apetecible, por lo cual no es fruta de estima. Hállanse algunas *Lúcumas* muy grandes, mayores que Membrillos, algo ahusadas, por de fuera algo pardiscas y en lo interior más jugosas. El cocimiento de la *Lúcuma* verde en ayudas es remedio contra el *Mal del Valle*.

CAPÍTULO XII

De los Zapotes.

Los *Zapotes* son propios de la Nueva España, adonde se hallan cinco diferencias dellos: los mejores son los colorados. El árbol que los lleva es grande y copado como el *Mamey*, con los cogollos muy poblados de hoja; ésta es larga un palmo, lisa, tiesa, de un verde oscuro y más ancha al cabo que en medio. La fruta es del tamaño de un Membrillo y aun como una grande cidra, ahusada, con la cáscara delgada y tierna; la carne muy colorada y blanda, que tiene un sabor dulce remiso; sus pezones muy cortos, ásperos y vellosos, de un color pardo que tira á leonado.

La segunda casta es de los *Zapotes negros*, cuyo árbol es muy parecido en la grandeza y hoja al *Mamey*. Es el *Zapote negro* muy sano y que dura todo el año. En la

Nueva España es redondo, tan grande como un membrillo, con la cáscara de un color verdinegro y tan sutil como la de la ciruela. La carne es negra y tan blanda que se machuca fácilmente y destila un zumo de color de arroyo. Tiene muchas pepitas del tamaño y hechura de piñones. Es de un dulce muy remiso, y si no se come con cuidado, mancha los manteles y servilletas. Hállanse dos especies destos negros; la segunda se diferencia de la primera en que el *Zapote* no es del todo negro, sino de un pardo oscuro; es menor y de figura ovala, poco menor que un huevo de gallina, de mayores pepitas y más vivo y apetecible dulce.

La cuarta diferencia de *Zapotes* es de los *amarillos*; éstos son menores que los *colorados*; tienen figura algo prolongada y no ví que se hiciese caso dellos en México.

La quinta especie de *Zapotes* se diferencia mucho de los otros. El árbol es grande, no muy copado; echa las hojas parecidas á las del Naranjo y puestas de tres en tres; tiene el tronco variado con unas señales blancas; da unas flores amarillas pequeñas; la fruta es de la hechura de un membrillo, y los mayores *Zapotes* de su tamaño. Tiene la carne muy blanca y tierna, y aunque es de buen comer, no es tan sano mantenimiento como los otros *Zapotes* y provoca á sueño á quien lo come. La pepita es casi como una nuez, y comida es veneno mortífero; pero, quemada y hecha polvos, cura las llagas podridas.

CAPÍTULO XIII

De las Guayabas.

LA fruta más general que se halla en estas Indias es la que en la lengua de la Isla Española se llama *Guayaba*. El árbol que la produce comunmente es de la grandeza de un Naranjo, sin embargo de que los hay mayores y menores, unos tan crecidos como Nogales, y otros tan bajos que apenas levantan dos codos de la tierra; pero todos, grandes ó pequeños, dan fruto. Son de un mismo género y la hoja es una misma; la cual en la figura y tamaño es muy parecida á la del Aliso. Su flor es blanca, pequeña y de ningún olor, algo parecida al azahar, compuesta de solas cuatro hojitas. La fruta es en mucha diferencia, si bien convienen todas en tener la cáscara tierna como la pera, salvo que no es tan lisa, y algunas con un olor algo molesto, y en componerse de un casco verde como la naranja, pero más tierno en lo interior; está llena de unas pepitas blancas y pequeñas como la semilla del Rábano, algo durillas, divididas en cuatro gajos como de naranja. Están estas pepitas cubiertas de una pulpa tierna, si la *Guayaba* está bien madura, y si no, es más dura que el casco; y cómese toda ella sin tener cosa que desechar.

Cuéntanse diez ó doce especies de *Guayabas*: unas son como peras cermeñas, redondas y blancas por de fuera y por de dentro; y éstas, unas son mayores que otras; y las castas éstas eran sólo las que había en este valle de Lima cuando vinieron los españoles. Otras hay del tamaño de albarcoques, unas redondas, y otras ahusadas, por de fuera amarillas, y de dentro coloradas; á éstas llaman los españoles guayabas cimarronas.

Hay otra diferencia dellas tan grandes como manzanas, redondas y ahusadas, con la cáscara verde, y por de dentro, unas blancas y otras coloradas; de las coloradas hay algunas tan agrias, que comiéndolas dan de entera (*sic*), y éstas no las he visto en otra parte más que en la Isla Española. En algunas partes, como es la provincia de Quito, se hallan otras muy pequeñas y sabrosas. Todas ellas tienen buen gusto, aunque poco apetitoso.

Demás de las diferencias referidas, hay en este reino del Perú otro género de *Guayabas* que abraza tres especies: la primera es de las *Guayabas* que llamamos *de Matos*, tomado el nombre de un vecino desta ciudad de Lima, llamado Luís de Matos, que las dió á conocer; el cual, caminando por el valle de Chancay, halló esta casta de *Guayabas* y las trujo y plantó en una huerta que tenía en su casa, que cae á las espaldas del hospital de San Andrés, y con el regalo salieron más suaves que las silvestres; y no son ingertas en *Paltos*, como algunos piensan; las cuales son tanto mejores que todas las otras suertes de *Guayaba*, cuanto excede el melocotón á los duraznos. Son ahusadas como peras y comunmente mayores que las otras, por de fuera verdes y por de dentro blancas. Tienen más gruesos cascós, más tiernos y suaves y menos pepitas que las ordinarias y no tienen el mal olor que ellas.

Finalmente, son tenidas las *Guayabas de Matos* por fruta regalada y como tal se ha extendido por otras partes deste Nuevo Mundo hasta las Islas Filipinas.

Deste mismo género se halla otra casta de *Guayabas* en la comarca de Guamanga, á las cuales llaman *Perillas*, porque tienen figura de peras cermeñas, y son tan sabrosas como las de Matos.

Otra semejante á ésta en bondad y sabor nace en los valles de La Nasca, salvo que difieren en la figura, porque son redondas y grandes. Toda suerte de *Guayabas* en general son de temperamento frío y húmedo é indigesto, y

las verdes muy estípticas. El cocimiento de las verdes, bebido de ordinario, estanca las cámaras y el flujo de sangre que sale por la orina, y comidas las *Guayabas* verdes, son también contra las cámaras. Con los polvos de su hoja se curan en algunas partes los diciplinantes, como con los del Arrayán, y las mismas hojas entran en los cocimientos de vinos estípticos para curar males de frío.

CAPÍTULO XIV

Del Palo.

LA fruta que llaman *Palo* en el Perú no he visto en otra parte fuera deste reino. El árbol es de la grandeza de un mediano Olivo, aunque los hay, de aquí para abajo, de diferente grandor, y los menores serán de poco más de un estado en alto. La hoja es como la del *Guayabo* y muy parecida á la del Aliso, salvo que es más ancha y retorcida ó encorvada hacia el pezón. La fruta es pequeña y redonda, muy parecida en el tamaño y forma á peras cermefias; por de fuera es amarilla y por de dentro blanca. Tiene un olor muy agudo y no desabrido, la cáscara muy delgada y tierna y que no se despide de la carne. En lo interior tiene unas pepitas blancas como lentejas muy pegadas á la pulpa; ésta es una sustancia muy blanda y aguamosa; cómese toda sin desechar cáscara ni pepitas y es de razonable sabor; de la cual son muy golosos los muchachos y las mujeres.

CAPÍTULO XV

Del Chicozapote.

EL *Chicozapote* es fruta de la Nueva España y de las más regaladas que se hallaron en aquel reino; el árbol es de la grandeza del *Mamey* y de menor hoja; la fruta es redonda, del tamaño de una lima, de un color leonado que tira á rojo, y el mismo color tiene la carne, la cual es blanda, muy jugosa y dulce; las pepitas pequeñas y lisas, de tamaño de piñones. Es fruta de buen gusto y mantenimiento, y como tal es muy estimada. Los mejores *Chicozapotes* que yo he visto son los que se dan en Tehuantepec, diócesis de Guajaca.

CAPÍTULO XVI

Del Gaguey.

ALGUNAS frutas lleva esta tierra que corresponden á nuestros higos de Europa, sin embargo que son de muy distinto género, de los cuales hallamos cinco ó seis especies diferentes: la primera es la del *Gaguey*, que es un árbol así llamado en la lengua de la Isla Española, y nombranlo los españoles *Higuera de las Indias*, por la semejanza que tiene su fruta con los higos verdaderos. Es árbol grande como un Mórál, muy alto, de mucha hoja, muy copado, porque produce las ramas muy parejas. Su hoja es como la del Nogal, salvo que es más lisa, llana y tiesa y más

ancha hacia la punta que por enmedio. Tiene una propiedad este árbol en que se parece mucho á la Higuera, y es, que partiendo un ramo dél ó arrancando una hoja, destila leche tan blanca y pegajosa como la de la Higuera; y lo mismo acaece rompiendo la hoja, que de las venillas délla brota esta leche. La fruta es pequeña y ahusada, muy parecida en el tamaño y forma á servas; cuando está madura, es en lo exterior amarilla, tiene la cáscara semejante á la de un higo seco ántes de sazonar, que llamamos *añublados*; dentro está llena de unos granitos menuditos como los del higo, al cual también se parece en el sabor, aunque es un poco más seca. Es fruta silvestre y de poca estima. Echa este árbol por todo el tronco muchas raíces delgadas, poco más gruesas que un dedo, que lo van ciñendo al rededor y cruzando una sobre otra, con que parece estar el pié del árbol cubierto de una red tejida destas raíces, las cuales se acaban antes de llegar al suelo. De la corteza deste árbol se hacen en algunas partes sogas y alpargates, á falta de cáñamo.

La segunda especie de Higueras desta tierra se llama *Civucan* en la misma Isla Española; es árbol grande, vistoso y fresco, la hoja parecida á la del Sauce, y de buena madera para labrar. Echa una fruta como avellanas blancas, y dentro tiene menudísimos granitos, que parecen liendres. La fruta es dulce y de buen sabor, y llámanla algunos la *Fruta de las liendres*.

Á otra especie de Higueras llaman *Amacostic* en la Nueva España; nace abrazada con las piedras como lo significa su nombre; es árbol grande, con las hojas anchas como de Yedra, redondas y gruesas, tirantes á purpúreas y casi de figura de corazón; la corteza verde tirante á amarilla y roja; el tronco liso y como de Higuera; y echa la fruta pegada á los mismos troncos; la cual es semejante á higos pequeños de color purpúreo y está llena de simiente menuda y roja. La leche deste árbol es buena para curar lla-

gas, y el cocimiento de sus raíces, para los dolores de pecho.

Otra casta de Higuera nace en la diócesis de Guajaca en la Nueva España y allí la llaman *Hingili*; es árbol mediano y su hoja como de Almendro, algo menor; la fruta es del tamaño de una guinda, algo chata y con un ojito como de higo; cuando está madura se pone morada y tiene dentro unos granillos como de higo y el sabor dulce parecido al del higo.

Otra especie de higos se halla en la provincia de Soconusco, diócesis de Chiapa, que son los mayores que yo he visto. Son tan grandes como higos doñigales y de la misma forma, verdes en lo exterior y dentro llenos de unos granillos colorados; pero son estos higos muy tiesos y secos. El árbol que los da es muy crecido; hace la hoja como Adelfa; tiene la corteza delgada y tierna, y esparce sus ramas á la redonda, las cuales con el tronco están llenas de hormigueros, que por cualquiera parte que los rompan se hallan dentro llenos de hormigas.

En la misma provincia de Soconusco nace otro árbol que también lleva higos algo menores que los precedentes; pero conviene advertir, que todas estas frutas que llaman *Higos de las Indias*, son muy agretes y groseras y que no son dignas de compararse con la excelencia y suavidad de nuestros higos.

CAPÍTULO XVII

De la Usuma.

TAMBIÉN hallamos en esta tierra algunos géneros de frutas, que, por la similitud que tienen con nuestra ciruela, les damos este nombre. La primera destas clases

es la que los indios peruanos nombran *Usuma* en la lengua aymará, y nosotros *Ciruelas de la tierra*. El árbol es de la grandeza de un Moral, muy copado y de buen parecer y sombra; su hoja se parece á la del Naranjo, salvo que es mayor, más lisa, tiesa, acanalada y de muy oscuro verde. La fruta es del tamaño de una ciruela de fraile, muy colorada por de dentro y por de fuera; la cáscara es un hollejito tan sutil como una telita de cebolla; la carne muy blanda y pegajosa, pero tan ahogadiza, que no se puede comer de una vez sino muy pocas y despacio, para poderlas pasar; fuera de que no tienen sino un gusto razonable. Cada una tiene dos huesecillos dentro como de ciruelas de España, aunque no son tan lisos ni duros, sino de cáscara correosa, que doblega y no quiebra. Donde hay abundancia de otras frutas se hace poco caso desta.

CAPÍTULO XVIII

Del Hobo.

LA fruta llamada *Hobo* en la Isla Española, es también parecida á nuestras ciruelas. El árbol es de la grandeza de un Nogal, y la hoja asimismo es semejante á la del Nogal; es árbol de muy hermosa vista y de sombra muy fresca y sana, por lo cual los caminantes y los que se hallan en el campo descansan en ella antes que debajo de otro árbol. La fruta es como las menores ciruelas de España, algo larguilla, como la mitad de un dedo, no tan puntiguda como las ciruelas; es amarilla cuando está madura y en todo muy parecida á un pequeño dátíl, excepto en el sabor; es olorosa, tiene la cáscara muy delgada, entre la cual y el hueso tiene una sustancia en poca cantidad de un agrete

gustoso. El hueso es grande en proporción de la fruta, tierno y áspero, cubierto de unas venillas, ó briznas, que, si se mascan, pican, fruncen la boca y ofenden las encías.

Es el *Hobo* fruta silvestre y poco sana. El agua cocida con las hojas y corteza deste árbol es medicinal para lavatorios, especialmente de piernas. Sus raíces son muy aguanosas, por lo cual, quien se halla falto de agua en el campo donde hay *Hobos*, suele cavar al pié y cortar un pedazo de su raíz, la cual, chupada, da bastante para matar la sed.

CAPÍTULO XIX

De las Ciruelas de Nicaragua.

EL *Ciruelo* que llamamos *de Nicaragua*, por haberse traído de aquella provincia á este reino del Perú, es árbol pequeño y tan bajo, que aunque su tronco llega á ser tan grueso como el cuerpo de un hombre, no sube derecho un estado, sino que, en saliendo de la tierra, se inclina y tuerce á los lados. Produce las ramas bajas, las cuales se esparcen y extienden al soslayo hacia todas partes, no muy levantadas de la tierra; de manera, que para coger su fruta, no hay necesidad de subirse en él ni de otro instrumento, porque una persona desde el suelo la puede coger toda con las manos. La madera deste árbol es muy tierna y vedriosa, y con poco peso se desgaja; es tan aguanosa y conserva después de cortada tanta humedad, que después de muchos meses, en cualquiera parte que se guarde, brota por muchas partes y crecen los pimpollos ó renuevos más de un codo, cosa que no se halla en ningunas maderas de otros árboles. Por el tronco y ramas destila mucha goma que no es de ningún provecho.

Produce las hojas en ramitos, por cada de dos en dos, las cuales se parecen mucho á la del Lentisco, sino que son más angostas, más tiernas y de un verde más claro. Por la amenidad de sus hojas es este árbol, cuando está vestido dellas, de muy alegre parecer. Pierde todas las hojas en tiempos contrarios que los árboles de Castilla, porque se cae á la entrada de la primavera y se puebla de nueva hoja al fin del verano; de suerte, que cuando los árboles de Europa se cubren de la hoja nueva, éste se despoja de la suya, y al contrario. La fruta es del tamaño de pequeños dátiles, entre colorada y amarilla por de fuera; la cáscara delgada y tierna, que se come con la fruta; no tiene de comer más que la cáscara y entre ella y el hueso muy poca sustancia, aguanosa, de un agrete apetitoso, que sirve para abrir la gana de comer, y para esto se suele dar á los enfermos. El hueso es como el del *Hobo*, como lo es también esta fruta, cubierto de aquellas venillas delgadas algún tanto mordaces á la lengua, que tiene el hueso del *Hobo*. De las hojas tiernas deste Ciruelo se hace una salsa tan buena como de perejil.

CAPÍTULO XX

De las Ciruelas de Tierra Firme.

EN la provincia de Tierra Firme se da otra especie de *Ciruelas* parecidas á las de Nicaragua. El árbol es muy semejante al del capítulo pasado, sólo que es un poco mayor. Son también estas *Ciruelas* mayores que las de Nicaragua, porque son tan grandes como las chavacanas de España y aun críanse como un huevo de gallina; en lo exterior moradas y de más carne que las de Nicaragua, pero

no tan aguanosas, sino tiesas, con el hueso poco mayor que las otras. Aunque á estas ciruelas y á las de los capítulos pasados llaman los españoles *Ciruelas de las Indias*, porque se parecen algo á las nuestras de Europa, la verdad es, que ni en el sabor ni en las demás calidades tienen que ver con ellas. En la Nueva España las llaman *Xocotes*, y hay varias especies de ellas, y unos árboles son mayores que otros y de hoja más crecida.

También se puede reducir al linaje de *Ciruelas de la tierra* cierta fruta como pera pequeña, y muy semejante á los *Xocotes* de la Nueva España, que se da en la Sierra del Perú, á donde la llaman *Nispero* y no lo es. El árbol es como mediano Naranja y la fruta silvestre y desabrida.

CAPÍTULO XXI

Del Chañar.

EL *Chañar* es un árbol mediano, del grandor de un Olivo, al cual se parece mucho desde lejos; la hoja es pequeña, como la mitad de la del Olivo y algo parecida á ella en el color y talle, salvo que es de un verde más claro y más delgada y tierna. No es árbol copado, sino de pocas ramas; la corteza muy delgada y verde y ella misma se despide del tronco. Echa una florecita amarilla semejante á la de la Ruda. La fruta es poco mayor que una aceituna, y cuando está en sazón, es pardizca; tiene un hueso redondo y liso del tamaño de un garbanzo; no tiene más comida que la cascarilla con una poca de pulpa que está sobre el hueso, de razonable gusto, aunque poco gustosa, y por eso no es fruta de codicia.

CAPÍTULO XXII

Del Ibapuru.

EN la provincia de Santa Cruz de la Sierra, deste reino del Perú, llaman *Ibapuru* á cierta fruta cuyo árbol es de la grandeza de un Olivo, de hoja menuda y mal poblado délla; su fruta es negra, de la figura y tamaño de las endrinas de España; tiene tres ó cuatro pepitas dentro como las uvas, que se tragan con la fruta. Quiere decir *Ibapuru*, en la lengua de aquella provincia, fruta que suena cuando se come; no nace en el árbol, como la demás fruta, debajo de las hojas, sino en los ramos y troncos del árbol, comenzando desde la tierra, y aun si alguna parte de la raíz está descubierta, también tiene fruta y aun ésta tan espesa y apiñada por todo el árbol arriba, que casi no se ve el tronco ni se puede subir por él. Es el *Ibapuru* fruta muy regalada y de muy buen gusto.

CAPÍTULO XXIII

Del Mamón de Cartagena.

EN la provincia de Cartagena se da una fruta, que allí nombran *Mamón*; es del tamaño de un limón ceutí, redonda, verde por defuera, la cáscara delgada y correosa como de limón; en lo interior está llena de una sustancia muy aguanosa, como la de las uvas, de sabor apetitoso, agridulce, que se come chupándola. Los huesecillos son

unas pepitas blancas y redondas del tamaño de avellanas, que se comen tostadas y tienen sabor de bellotas.

CAPÍTULO XXIV

De las Manzanas de la tierra.

EL árbol que llamamos *Manzano de la tierra* sólo se halla en la Nueva España. Es pequeño y muy parecido en todo al Manzano de Castilla, salvo que es mucho mayor y de hojas más pequeñas, aunque de la misma hechura. El fruto que produce son unas manzanillas pequeñas, redondas y amarillas, de tamaño y hechura de níspero. Es fruta silvestre y desabrida; tiene cada una tres pepitas dentro de hechura de piñones, y tan duras, que no se puede quebrar con los dientes. Usan los españoles hacer conservas destas manzanas; y en su árbol se ingieren bien las manzanas de Castilla.

CAPÍTULO XXV

De la Fagua.

EL árbol llamado *Fagua* en la Isla Española, es grande, de buen parecer, alto y derecho, parecido al Fresno; hácense dél astas de lanzas de buena tez, entre pardas y coloradas. La fruta que da tiene el nombre del árbol y es del grandor de una berengena y del mismo color y hechura, y buena de comer, cuando está sazónada. Sácase desta fruta un agua clara con que se suelen lavar, porque tiene

virtud de apretar y restringir; mas, tiene esta propiedad, que aunque cuando se lavan con este zumo está claro como agua, poco á poco se pone negro como un azabache lo que bañó esta agua; el cual color no se quita con remedio alguno antes de pasar quince ó veinte dias; después de los cuales el mismo color se quita poco á poco. Solían los indios lavarse con este zumo el cuerpo cuando habían de ir á la guerra (1).

CAPÍTULO XXVI

Del Caymito.

LÁMASE *Caymito* en lengua de la Isla Española cierto árbol y su fruto muy conocido en todas las Indias, aunque en unas partes la fruta es diferente que en otras en sólo el tamaño, que el árbol es el mismo. El menor *Caymito* es no tan grueso como el dedo y de largo lo que hay de coyuntura á coyuntura; pero los más comunes son del grandor de una manzana mediana. La sustancia que tiene en lo interior es blanca, zumosa, como leche, pegajosa y espesa; tiénese por fruta de buen gusto. El árbol es del tamaño de un Naranja; la hoja redonda, y por una parte verde y por otra parece que está chamuscada, lo cual es causa de conocerse este árbol entre muchos, y su madera es buena para labrar.

(1) Otro tanto y además pintarse varias partes del cuerpo por gala hacen ciertas gentes andinas y del oriente del Perú y Ecuador con el *Huitoc* (*Genipa oblongifolia*), congénere de la *Jagua* ó *Hahua*; y es extraño que Cobo cite la especie de las Antillas y olvide la del Perú.

CAPÍTULO XXVII

Del Cayú.

EL *Cayú* es árbol natural de tierra caliente, como lo son casi todas las frutas naturales de Indias; es de la grandeza de un crecido Naranjo; la hoja de buen parecer, algo mayor que la del Naranjo; la fruta que lleva es muy parecida en lo exterior á un pero grande, muy tierna, dulce, aguanosa y de muy buen sabor. Su pezón es otra fruta distinta, y media entre el árbol y la fruta *Cayú*; es del tamaño y figura de una castaña; cómese este pezón asado, y el meollo es como el de la castaña.

CAPÍTULO XXVIII

De la Guiávara.

NO faltan en este Nuevo Mundo varias castas de frutas que tienen alguna similitud, aunque remota, con nuestras uvas de España; por lo cual les han puesto este nombre los españoles. La primera especie destas *Uvas de la tierra*, es á la que primero dieron este nombre en la Isla Española, á donde el árbol que las lleva se llama *Guiávara*. Es muy copado y extendido en ramas, pero bajo, respecto de lo cual no es buena su madera para fábricas, pero eslo para carbón, para tajones de carniceros y otras cosas para que se requiere madera recia. Nace este árbol comunmente en las costas de la mar, y los españoles, por su fruta,

le llaman *Uvero*. La fruta son unas uvas como rosadas, desviadas unas de otras; son de comer, aunque tienen poca sustancia, por ser grande el hueso respecto del tamaño de la fruta; la cual es como granos de uvas medianas y suele fruncir la boca cuando se come. La madera deste árbol es colorada, y su hoja, redonda, verde y las venillas coloradas, es tan gruesa como dos hojas de Yedra pegadas una con otra; por lo cual, con un alfiler ó cualquiera otra cosa, se puede escribir en una destas hojas muy bien por ambas partes; y no pocas veces, á falta de papel y tinta, han servido désto.

La segunda especie de uvas produce un árbol de dos estados de alto, cuya hoja es como la del Arrayán y echa una flor morada; da las uvas en racimos muy apretados; son algo menores que las nuestras, el hollejo duro y agrias. Cuando verdes, están blancas, y en madurando, se ponen negras.

Otra especie de uvas se llama en la Nueva España *Istacapulí*, que excede su bondad á las otras y en asimilarse á nuestras uvas. El árbol es como un mediano Naranjo; la hoja parecida á la del Nogal; y la fruta son unas uvas semejantes á nuestras uvas blancas; porque son unos racimos de unos granos como de uvas medianas, muy blancos y transparentes, cuya sustancia interior es aguanosa como de uvas; tiene dentro cada grano un huesecillo como de aceituna, algo menor. Es fruta dulce, aunque frunce un poco la boca.

CAPÍTULO XXIX

De los Capulíes.

A SIMISMO hállanse en esta tierra algunas frutas que se parecen á nuestras guindas y cerezas; por lo cual solemos llamarlas *Cerezas de las Indias*. La fruta deste género que tiene mayor semejanza y parentesco con nuestras cerezas, son los *Capulíes*. El árbol es de mediana grandeza, derecho, con ramas largas; las hojas como las del Almendro, medianamente aserradas; la flor blanca, pequeña, de cinco hojitas sutiles pendientes en racimos, de las cuales procede la fruta, que son unos granos muy semejantes á las cerezas en el tamaño, color y forma y también en sus pepitas y sabor, sino que tira tanto cuanto al de moras de zarza. Nace cada grano de por sí de un pezoncillo muy corto, que es en lo que más se diferencia el *Capulí* de nuestras cerezas, si bien tampoco se iguala á ellas en el sabor. Los indios suelen hacer vino desta fruta. El polvo de la corteza del árbol deshace las nubes de los ojos y aclara la vista. Su madera es colorada y buena de labrar, y della se hacen cajas de arcabuces. Nace este árbol en tierras templadas, como lo es la comarca de México, y dase ya en esta ciudad de Lima, á donde se trujo pocos años ha de la Nueva España.

Otra casta de *Cerezas de la tierra* se da en esta ciudad de Lima, y las ví yo primero en la Isla Española. El árbol es de la grandeza de un Granado y muy parecido á él en su talle y hoja. La fruta es de hechura de cerezas, muy colorada y un poquito mayor que las cerezas y no de tan buen sabor; tiene dentro dos ó tres pepitas larguillas diferentes de las cerezas; no es fruta ésta de que se hace caso. La

Macagua es otra especie de cerezas; llámase así en lengua de la Isla Española; el árbol es grande y parecido al Nogal en su grandeza y hoja; la fruta es como aceitunas pequeñas, pero el sabor es como el de las cerezas. La madera deste árbol es muy buena de labrar y la hoja muy vistosa y verde.

CAPÍTULO XXX

De la Guazuma.

DAN este nombre en la Isla Española á un árbol llamado de los españoles *Moral de las Indias*, porque se parece al moral de España; el cual es grande y tiene la hoja muy semejante á la del Moral, un poco mayor y muy verde, como la del Saúco. La madera deste árbol es fofa, tierna y tan vedriosa, que subiendo en él con poco peso, se desgajan las ramas. Las moras son redondas, del tamaño de aceitunas, unas blancas, que no tiñen, y otras moradas.

CAPÍTULO XXXI

Del Tempesquisti.

EL *Tempesquisti* es un árbol grande y hermoso con los extremos de las ramas muy poblados de hoja, la cual es lisa y reluciente, en lo cual y en el pezón de la misma hoja es muy parecida á la del Peral, salvo que es más larga y puntiaguda. Esparcen estas hojas en las iglesias, por adorno, en lugar de Juncia. Produce este árbol una fruta negra y dulce como higo, que se come.

CAPÍTULO XXXII

De la Manzanilla.

EN muchas costas destas Indias nace cierto árbol, cuya fruta llaman los españoles *Manzanilla*, por ser parecida á una manzana pequeña. El árbol es bajo como dos ó tres estados, muy copado y hermoso al parecer, y con la hoja como la del Peral. Echa una fruta como cermeñas, sólo que es redonda y matizada con un poquito de rojo, que la hace más agraciada. Da de sí un olor suave, de suerte que caminando por donde hay esta fruta, á gran distancia se conoce por su fragancia. Pero es fruta muy ponzoñosa, á cuya causa la echan los indios en la yerba venenosa que hacen para untar las flechas. Algunos españoles recién llegados de España, llevados de su buen olor y vista, sin conocer su maligna calidad, la han comido y estado muy á peligro de morir.

El pescado y marisco que se cría en las riberas de la mar donde se da esta *Manzanilla*, suelen comer délla, por lo cual es malsano. La sombra deste *Manzano*, á quien duerme en ella, causa hinchazón y calenturas, que algunas veces matan (1); y el humo de su leña causa penosos y largos dolores de cabeza.

(1) Pero descansando despierto á su amparo y frescura, como yo lo he hecho durante más de una hora, no sucede nada.

CAPÍTULO XXXIII

De la Guavira.

EL árbol llamado *Guavira* nace en la provincia de Santa Cruz de la Sierra; es de la grandeza de un Manzano; lleva una frutilla del tamaño y talle de guindas, algo mayorcita, sólo que es de color amarillo; es de muy buen gusto.

CAPÍTULO XXXIV

Del Tucúñero.

EN la misma provincia de Santa Cruz nace un árbol que llaman *Tucúñero*. Da una fruta amarilla del tamaño de limones, en racimos de tres en tres y de cuatro en cuatro; produce la semilla fuera, encima de la fruta. Es el *Tucúñero* fruta dulce con un poquito de agrio, y pasada es tan dulce como la miel y se guarda de un año para otro.

CAPÍTULO XXXV

Del Pacay.

EL *Pacay* es un árbol de la grandeza de un Moral, de hermoso parecer y muy poblado de hojas; ésta es de la hechura de la del Limo, algo mayor, de más oscuro verde, muy lisa y reluciente. Produce las hojas este árbol de

la manera que el Nogal, en unos ramillos delgados, pareadas de dos en dos con cuatro ó cinco pares en cada ramillo. La fruta es una vaina de figura de algarroba, mas, en el tamaño se halla gran variedad en diversas tierras: en unas partes no es más larga que una algarroba de un jeme, y en otras llega á tener dos ó tres palmos; pero del medio destos extremos son los *Pacaes* ordinarios. Son estas vainas del anchor de dos ó tres dedos y uno de grueso; su cáscara es tiesa y correosa, por de fuera verde. Lo que tiene en lo interior es una ringlera de pepitas tan grandes como habas, cubiertas cada una de por sí de una sustancia blanca, esponjosa y dulce, que parece un poco de algodón mojado en almíbar. Las pepitas son verdinegras, tiernas y tan lisas, que apretándolas con los dedos se deslizan. Es fruta muy fría y más de golosina que de sustento; porque, aunque se coma un hombre una canasta de *Pacaes*, no se satisface ni le causa hastío. Lo que tiene de comer esta fruta es solamente aquella sustancia blanca, la cual se come verde y también pasada como higos. La madera deste árbol es leña escogida, por ser muy recia y hacer buena brasa, y para sólo esto plantan muchos *Pacaes* en este valle de Lima. También suele entrar en la fábrica de barcos y hacen della corbatones. La sombra deste árbol es fresca y saludable, el cual se llama *Pacay* en la lengua peruana y *Guaba*, en la de la Isla Española.

CAPÍTULO XXXVI

De la Yaruma.

LA *Yaruma* es un árbol grande, mayor que una Higuera y casi como un Nogal. Sus hojas son parecidas á las de la Higuera, pero mayores. Su fruta es tan larga

como un dedo de la mano, que parece lombriz gruesa ó gusano, la cual tiene el mismo nombre que el árbol; es de muy buen sabor y sana. La madera deste árbol no es buena, por ser hueca, liviana y frágil. Sus hojas son medicinales, porque majadas juntamente con los cogollos y puestas con su zumo en cualquiera llaga, aunque sea vieja, la sanan con brevedad; y los polvos de su corteza unen las heridas frescas.

CAPÍTULO XXXVII

Del Ambaybo.

EN la provincia de Santa Cruz de la Sierra en el Perú, llaman *Ambaybo* á cierto árbol, que no sé yo que hasta ahora se haya hallado en otra parte. Es como un gran Nogal, su hoja es muy parecida á la de la Higuera, pero mucho mayor. La fruta se llama *Ambayba*; es de extraña hechura, porque parece una mano de hombre abierta y extendidos los dedos; y por ser en lo exterior parda de color de guantes, la suelen llamar los españoles *Guantes*; y parece también en esto á un guante, que cuando está madura, tirando por la punta, sale la cáscara de cada gajo entera con la pulpa que tiene dentro, quedando colgado del pezón en figura de dedos, el corazón. Del pezón desta fruta salen cinco ó seis ramos como dedos, largos de un palmo, cubiertos de una cáscara delgada, tierna y pardizca, llenos de una sustancia verde ó verdosa, blanda y dulce, de sabor de higos bien maduros. Es fruta delicada y de mucha estimación.

CAPÍTULO XXXVIII

De la Auyuba.

EL árbol que en la Isla Española llaman *Auyuba*, es grande y de madera extremada para labrar y muy fuerte; la fruta que echa es escogida y sabe á las cermeñas, pero sale délla tanta leche, que para comerla es menester echarla en agua y allí estrujarla. Es esta leche como la de la Higuera y no menos molesta.

CAPÍTULO XXXIX

De la Caña-Fístola.

FUERA de la Caña-Fístola que, traída de la India oriental, se ha plantado y nace con abundancia en muchas partes destas Indias occidentales, que es la que se administra en las boticas, se halla en algunas provincias otra silvestre propia de la tierra, que parece del mismo linaje que la de la India, aunque distinta en especie. El árbol que produce esta *Caña-Fístola* es mucho mayor que el de la otra: la hoja del uno y del otro es la misma, pero las cañas desta silvestre, dado que son del mismo color y hechura que la Caña-Fístola de la India, son mucho más largas, gruesas y por dentro vanas, sin aquella pulpa que tiene la Caña-Fístola buena. Solamente se hallan dentro de los canutos desta salvaje unas telillas pegadas á ellos parecidas á la pulpa de la verdadera Caña-Fístola.

CAPÍTULO XL

Del Árbol de Habas.

EN este reino del Perú nace cierto árbol, cuyo fruto son unas vainas como de habas verdes, un poco mayores; el árbol es pequeño, que apenas se levanta dos estados, y en la apariencia poco hermoso, respecto de echar sus ramas esparcidas y desiguales, de manera que no hacen copa. Mas es hermosísimo cuando se viste de flor; ésta la echa en racimos ó ramilletes, largos medio palmo, que se van adelgazando hacia la punta en forma piramidal. Son estas flores de un finísimo colorado, pero de ningún olor. En el verano pierde la hoja este árbol, y á la entrada del invierno se viste de nuevo. Echa las hojas de tres en tres, las cuales son como las del Nogal, algo más anchas, puntiagudas, lisas, tiesas y de agradable verde. Tiene este árbol todas las ramas y cogollos sembrados de unas espinas como de Rosal ó de Zarza; echa unas vainas de una tercia de largo, de poco más de un dedo de ancho y casi tan gruesas como anchas; la cáscara es verde, dura y correosa, y dentro tienen unas pepitas poco mayores que habas; son verdinegras y tan tiernas como habas verdes, las cuales se comen asadas, pero es fruta grosera y de ruin sabor.

CAPÍTULO XLI

Del Olozapote.

ES el *Olozapote* un árbol de la grandeza de un crecido Naranjo, muy copado y de buena sombra; tiene la hoja grande y tiesa, de la forma y tamaño que la del Limo; echa la flor en racimos, y su fruta es colorada, semejante en la hechura y color al dátíl; tiénenla los indios por sabrosa y plantan este árbol en sus casas.

CAPÍTULO XLII

De la Parca.

EN este reino del Perú llaman *Parca* á un árbol no muy grande, cuyas ramas y raíces son de color amarillo debajo de corteza parda que tira á blanca. Su cocimiento sirve para enrubiar los cabellos. Echa unas vainas grandecillas, y dentro cierto fruto como habas, que comen los indios tostado y es algo sabroso. Su temperamento es caliente y seco. Notan los indios, que si al aceite en que hubiere hervido la cáscara deste árbol se echa un poco de oropimente y cal viva, y con ello se untaren cualquiera parte vellosa, dejando puesto el remedio por veinticuatro horas, al cabo, lavando la tal parte con agua caliente, queda limpia de todo pelo. Y el cocimiento de las raíces, ramas y hojas, usado de ordinario, es contra la itericia.

CAPÍTULO XLIII

Del Suhigi.

EN la provincia de Santa Cruz de la Sierra nace un árbol llamado *Suhigi*. Es muy alto y de hojas grandes y anchas; da unas vainas grandes y en ellas una fruta muy parecida al *Mani* ó á piñones.

CAPÍTULO XLIV

Del Cuagilote

LOS españoles, corrompiendo el nombre, llaman *Cuagilote* á un árbol que los indios mexicanos nombran *Cuanhxiotl*; el cual es del grandor de un Naranjo muy copado; echa las hojas de tres en tres, como flor de lis, y la de enmedio es mayor, y son parecidas á las hojas de la Hierba mora. La flor es blanca, de hechura de campanilla, y la fruta parecida á un cohombro encorvado de un jeme de largo, acanalada y de un color amarillo tirante á morado. La semilla son unas pepitas como lentejas, algo menores. Es esta fruta muy dulce y huele á algalia, mas pierde pronto el olor, que por cierto es muy suave, y si lo conservara mucho tiempo, fuera de gran estimación.

CAPÍTULO XLV

Del Tamarindo silvestre.

ESTE árbol es natural de la Nueva España y tan grande como un Olivo muy hojoso, y crece muy en breve. Su hoja se parece á la del Lentisco; entre ellas tiene muchas y muy agudas espinas; da unas vainillas semejantes á las del *Tamarindo hortense*; tienen de largo un jeme, están retorcidas á manera de herradura, son blancas y coloradas, y cuando están de sazón se abren; tienen dentro una sustancia blanca que se come como la del *Pacae*, pero en menos cantidad. Es fruta silvestre y de poca codicia.

CAPÍTULO XLVI

Del Hicaco.

ESTE es un árbol que nace en las costas de la mar, tan pequeño, que no sube más que uno ó dos estados de la tierra; de buen parecer, cuya hoja es semejante á la del Madroño. La fruta que lleva es como un albaricoque, más agradable á la vista que al gusto, porque tiene color de manzana arrebolada; la cáscara es como de manzana y la carne blanca y esponjosa nada apetitosa, porque es fruta silvestre y grosera; tiene muy gran hueso en proporción de su tamaño.

CAPÍTULO XLVII

De la Canela de la tierra.

EN las provincias que por la parte oriental confinan con la diócesis de Quito, que aún están por pacificar, nace gran copia de unos árboles muy grandes que llamamos *de Canela*, porque su corteza y hojas huelen á canela. Pero lo que más se estima de estos árboles son unos capullos que dan, cuyo sabor y olor más se asemeja al de la canela; los cuales se gastan en la provincia de Quito en lugar de canela. Yo he visto y probado algunos que se han traído á Lima, mas no es su sabor tan vivo y gustoso como el de la canela de la India Oriental.

CAPÍTULO XLVIII

Del Achiote.

EN la Nueva España llaman *Achiote* á una pasta ó panecillos colorados que hacen de las pepitas de cierto árbol, y sirve para dar color al chocolate y á los guisados. El árbol es de la grandeza de un Naranjo mediano, copado y de agradable parecer; la hoja como de Nogal, sólo que es angosta y larga; la fruta que lleva es un erizo del tamaño de una nuez, muy semejante á una almeja, áspero por fuera, por estar cubierto de unas espinillas blandas que no punzan, de color pardo después de seco, con una punta pequeña en el remate como la de la nuez; la cáscara es

más blanda que la de la adormidera; tiene dentro unas pepitas muy rojas, del tamaño de granillos de uvas, mas redondas. Nace este árbol en tierra caliente, y donde se hace granjería de sus frutos es en las costas de la Mar del Sur de la Nueva España. Beneficianlo de esta manera: echan en remojo estos granillos hasta que, lavándolos, se les despegue aquella sustancia colorada de que estaban cubiertos, y ellos quedan blancos, parecidos á los yeros; el agua que quedó teñida de su color, la ponen á cocer al fuego hasta darle su punto, y que la sustancia pingüe del fruto suba arriba como espuma, la cual van recogiendo con una cuchara; cuélase luego y se esprime en un paño, en el cual queda lo espeso, que es el *Achiote*, que amasado en bollos ó panecillos, lo ponen á secar al Sol; y este es el *Achiote* tan estimado en la Nueva España. Con él solían los indios untarse el cuerpo, que ellos llaman *embijarse*, y por eso en algunas partes llaman *Vija* (1) á esta planta. Su madera es útil para sacar fuego, pegando un palo con otro, y la corteza es buena para hacer sogas. Es el *Achiote* acomodado para los pintores, y no es menos provechoso para el uso de la medicina, porque cura las cámaras de sangre, provoca la orina y mitiga la sed. Es tan tenaz este color, que ni con jabón ni lejía se limpia el lienzo que con él se tiñe (2).

(1) Dudo que *bija* y *embijarse* sean palabras de procedencia indiana; porque recuerdo haber leído en algún MS. anterior al descubrimiento del Nuevo Mundo, «color bixio» por cárdeno rojizo ó amoratado.

(2) El *Achiote*, *Achote*, (*Achiotal*, árbol), *Mantur*, *Mandur*, *Mandul*, *Manduro*, *Onoto*, *Urucú*, *Roucou* (de los guayanos franceses), *Bija* ó *Bixa* (de los españoles), es la pulpa mucilaginosa de color rojo que envuelve las semillas encerradas en el erizo de la *Bixa Orellana*; materia usada en diferentes formas y maneras como tintura y condimento semejante al azafrán por indios y criollos en casi toda la América del Sur. La persistencia de su tinte no es tan tenaz como asegura el P. Cobo.

CAPÍTULO XLIX

Del Quishuar.

EN el Perú llaman *Quishuar* á un árbol mediano del grandor de un Durazno; es tan parecido al Olivo, que muchos, viéndolo de lejos, se engañan, teniéndolo por Olivo. La hoja es como la del Olivo, aunque en las tierras templadas la produce mayor; por dentro es verde y lisa y por fuera blanquecina y vellosa; y así mismo las puntas de los pimpollos son vellosas y blanquecinas. Echa una flor en racimos de medio palmo de largo, que hacia la punta se van adelgazando, no mayor que la del Olivo, salvo que es de un color naranjado fino; la cual echa en tanta cantidad, que todo el árbol se cubre de ella y huele algún tanto á azafrán; y la misma flor molida suele servir de azafrán en los guisados y les da color de amarillo. La madera de este árbol es muy recia, y de sus varas hacen los indios sus *tacllas*, que son los arados de mano con que ellos labran la tierra, y para este efecto los plantan en sus casas. Este árbol es el que más sufre el frío de todos los demás, porque en los páramos frigidísimos de las provincias del Collao, donde no se dan otros árboles, nace el *Quishuar*; fuera de que también se da en tierras templadas. Llámase *Quishuar* en la lengua quíchua, y en la aymará *Colli*.

CAPÍTULO L

Del Guarango.

EN el Perú tienen nombre de *Guarango* cinco ó seis especies de árboles muy parecidos entre sí, que casi todos echan unas vainas como algarrobas. Al que produce las mejores llaman los españoles *Algarrobo de las Indias*, pero él es de diferente casta que el Algarrobo de España. Es árbol mediano, del grandor de un Olivo; la hoja es muy menuda, la cual en tamaño y hechura es parecidísima á la hoja del Helecho ó á la de la Sabina. La fruta del *Guarango* son unas vainas como algarrobas, aunque no tan anchas y largas, cuyas pepitas en el color y lisura son como las de nuestras algarrobas, salvo que tienen muchas espinas. Es fruta ésta buena de comer, y los indios en algunas partes hacen de ella harina y pan (1); y hay provincias enteras donde los naturales no tienen otro mantenimiento sino estas algarrobas (2). Cómelas también el ganado y engorda con ellas.

En estos valles de los Llanos se cría mucha, y es grande la copia de ganado que de ella se mantiene; y á su tiempo encierran los españoles en trojes cantidad de esta algarroba para sustento de las bestias, porque les es de tanta sustancia como cualquiera grano.

Echa este árbol cierta resina negra por las ramas, que como va cayendo en tierra, se va cuajando, y destila á veces gran cantidad della; la cual, molida en polvos, aprieta

(1) Y una especie de gachas muy gustosas llamadas *yupisin*. El Algarrobo de las Indias se dice en quíchua propiamente *Ttacco*, y en *yunga* costeano *Ong* y su fruto *Puño*.

(2) Alude á ciertas naciones del antiguo Tucumán y Paraguay.

la dentadura; y en los valles que hay viñas, se aprovechan della para marcar los botijos, porque al fuego se deshace con agua y queda hecha tinta muy negra, la cual helándose después, no se quita ni borra con agua ni con otra cosa; y también de esta resina hacen tinta para escribir. De la madera del *Guarango* se hacen estacas para las viñas, y duran muchos años sin pudrirse; y en muchos valles no tienen otra madera para los edificios, aunque es nudosa, torcida y que no se pueden sacar tablas anchas, por tener todo el tronco á manera de nervios y costurones; pero es de grandísima dura y para el fuego y carbón mejor que encina. Los valles que más abundan de estos *Guarangos* son los de Ica, Nasca Guanbacho y Casma en este arzobispado de Lima; y en el obispado de Trujillo, Chicama, Guadalupe y Catacaos.

CAPÍTULO LI

Del Guarango-espino.

POR tener este *Guarango* muchas espinas le llamamos *Espino*, á diferencia del primero, que no las tiene; pero los indios de este reino lo llaman *Yara*. En esta especie de *Guarango* se halla macho y hembra: el macho da fruto, y á la hembra se le cae en flor; una casta de la *Yara* crece alta, y otra se extiende y arrastra por la tierra como *Zarza*. El árbol que crece para arriba es del grandor de un *Moral* alto, copado y de grueso pié, aunque también los hay pequeños. Tiene la hoja muy menuda, en todo semejante á la del *Guarango*; por todas las ramas está lleno de espinas como las del *Naranjo*, pero más duras y agudas. Echa unas florecillas redondas, amarillas y vellosas, como botones,

que no huelen. La fruta es silvestre: son unas algarrobillas pequeñas de medio palmo de largo y de menos de un dedo de ancho; cuandò secas son parduscas, muy delgadas, enjutas y sin ningún jugo, con unas pepitas dentro como las de la algarroba, sólo que difieren algo en la hechura, aunque en el color y lisura se les parecen. Comen bien los ganados estas algarrobillas, particularmente las cabras. Estímase la madera de este árbol por ser muy sólida y recia, y así se hacen de ella las vigas y rodeznos de los trapiches é ingenios de azúcar, las ruedas de los carros y sirve para otras obras que requieren madera recia, especialmente para hincar en tierra, porque no se corrompe ni pudre aunque esté muchísimo tiempo enterrada.

El zumo del cogollo de este *Guarango* es contra ponzoña, y su resina, que es muy negra y estíptica, deshecha en agua y lavándose con ella las almorranas, es singular remedio.

Otra especie hay de *Guarango* que echa una florecita colorada como la del Tabaco y una frutilla así mismo colorada, seca y sin provecho, semejante á la del Aliso. El cocimiento de sus flores tomado caliente con azúcar candi es contra la detención de orina; y las hojas, mojadas con vino, unen las heridas frescas y el zumo dellas con miel las mundifica.

Hállase otra especie de *Guarango-espino*, que echa unos botoncillos largos de flocadura. Otra que produce de dos en dos unas espinas larguillas de forma de cuernecillos. Otra que lleva unas algarrobas más anchas y espinosas por fuera. Casi todas estas especies de *Guarangos-espinos* se dan también en la Nueva España, á donde los llaman *Mezquites*; y cierta casta de ellos que nace en la diócesis de Guajaca, destila mucha goma tan buena como la de Arabia, y sirve de lo mismo que ella. Y en la misma provincia y en otras de la Nueva España, cierta especie de *Mezquite* lleva unas vainillas tan buenas para tinta como las agallas.

De Panamá se trae al Perú una madera tan recia y tan pesada, que se hunde en el agua, la cual es del género de los *Algarrobos de la tierra* de este capítulo y hace ventaja á todos los demás; tráense grandes vigas que sirven en los ingenios de azúcar. Echa este árbol mayores algarrobos que los otros; es muy alto y no tiene espinas.

CAPÍTULO LII

Del Nogal del Perú.

EL *Nogal* que se halla en este reino parece en todo ser del mismo género que los de España; si bien la gran diferencia que vemos entre estas nueces y las otras es argumento de haber entre ellos diferencia específica. El árbol es grande y la hoja de la misma forma que la del Nogal de Europa, y también el olor es el mismo, salvo que la madera de éste no es tan buena como la del otro. Con todo, se hacen de ella algunas obras y en especial cajas de arcabuces. La fruta ni más ni menos en la apariencia exterior es parecida á las nueces de España; salvo que es un poco mayor, más redonda, con la cáscara mucho más arrugada y recia, y que no se parte fácilmente por enmedio. El meollo está tan encerrado, que no se puede sacar entero ni aun la cuarta parte dél, y es muy aceitoso y rancio, por lo cual no comen de ordinario estas nueces sino los muchachos; solamente los pintores las estiman por el aceite que sacan de ellas; y también, cuando están verdes, se hace de ellas muy regalada conserva.

CAPÍTULO LIII

Del Nogal de la Nueva España.

EN la Nueva España nace otra especie de *Nogal* diferente del del Perú. Es árbol mucho mayor que los nogales de España, más alto y copado y de hoja mucho menor; nace en tierra caliente y produce su fruto en racimos, que son unas nuececillas del tamaño y hechura de un huevo de paloma, con la cáscara tan dura y el meollo tan encarcelado como las nueces del Perú. Véndense estas nueces en México, y más son para muchachos que para otra suerte de gente.

CAPÍTULO LIV

De las Avellanas de Chile.

EN el reino de Chile se da un género de *Avellanas* diferentes de las nuestras de España. Son del tamaño de medianas avellanas, con la cáscara no tan lisa ni reluciente, algo pardilla y con un piquillo en la punta, parecido al que tienen los *Cocos*; á los cuales se asemejan estas avellanas más que á las nuestras. Su comida no es nada apetitosa. El árbol que las produce es grande y de madera escogida para labrar, la cual se suele traer á Lima con los demás frutos de aquel reino.

CAPÍTULO LV

De las Almendras de los Andes.

LOS indios gentiles de las provincias de los Andes que confinan por la parte Oriental con la diócesis del Cuzco, sacan á vender á tierra de cristianos ciertas almendras que se dan en las suyas, á las cuales los españoles, por no saber su propio nombre, llamamos *Almendras de los Andes*. El árbol que las produce es mayor que un gran Nogal, y hay en las provincias de los Andes tan grande cantidad de ellas, que se hallan montañas de cincuenta leguas y más de estos Almendros. Producen el fruto dentro de unos cocos del grandor de un membrillo, algo ahusado, de una cáscara parda, dura, resquebrajada, de medio dedo de grueso, que para partirla se suele aserrar; tiene dentro más de una docena de almendras un poco corvas, dispuestas entre sí como lo están los gajos de la naranja, y cada una es del tamaño y figura de un gajo de naranja, cubierta de una cáscara parda, dura y arrugada, dentro de la cual está el meollo blanco, dulce y suave, cubierto de una telilla como las de nuestras almendras de España. Tiene cada una de estas almendras por tres de las nuestras; son calientes en el segundo grado y algo secas, recias de digerir, muy jugosas. Sácase de ellas un aceite que suple al dulce de las almendras, el cual, mezclado con enjundia de gallina, vale para ablandar el pecho y mitigar el dolor de costado; y echando dél unas gotas tibias en el oído doloroso y así mismo untada con él y con la enjundia la redondez de la oreja, le quita el dolor y ablanda el tumor que por corrimiento se suele hacer en su cavidad. Demás de esto, si con un pedazo ó parte de esta almendra ardiendo

se cauterizan dos ó tres veces los agujeros que el neguijón causa en los dientes ó muelas, lo mata y preserva que no pase adelante, y conserva la dentadura. Finalmente, suplen estas almendras por las de Castilla, porque de ellas se hacen pastas para mazapanes, tortas y otros regalos de este jaez.

CAPÍTULO LVI

De las Almendras de Chachapoyas.

EN las montañas del distrito de la ciudad de Chachapoyas en el Perú, nace una especie de almendras que hacen ventaja en sabor y bondad á cuantas castas de almendras y fruta de este género se conocen así en Indias como en Europa. Los árboles que las crían son de gran copa y tan altos, que sobrepujando á todos los demás de la montaña, se descubren de muy lejos. Son estas almendras unos erizos como los de las castañas, muy espinosos, redondos, del tamaño de una gran nuez y de un color rojo oscuro. Tienen entre las espinas, que están muy juntas, una sustancia del mismo color, á manera de corcho, pero tierna y seca, que fácilmente se desmorona y deshace. La coyuntura de la cáscara no la ciñe toda alrededor, como la de otras pepitas, sino que sólo corre á lo largo de punta á punta por un lado, por lo cual se abre el erizo dándole con una piedra, ó para sacar entera la almendra, apretándolo en el encaje ó marco de una puerta ó de otra manera. Es la médula de estos erizos una pepita tres tantos mayor que las almendras comunes, muy blanca, tierna, jugosa y suave; son, en suma, estas almendras la fruta más delicada, sabrosa y sana que yo he comido en Indias; las cuales, como cosa muy preciada, se suelen enviar en pre-

sente de la provincia de Chachapoyas á esta ciudad de Lima; y confitadas, no hay colación tan regalada que con ellas se pueda comparar.

Donde nace esta fruta tan digna de estimación nacen muchos murciélagos que la destruyen, porque, cuando ella está tierna, antes de endurecerse la cáscara, se comen la médula sin arrancar la fruta del árbol; de manera que muchas veces quien la va á coger halla los racimos enteros de solas las cáscaras vanas; que ciertamente da lástima ver que una fruta tan suave y regalada, que merecía la gozaran las cortes de los mayores príncipes, se quede escondida en unas yermas montañas, hecha mantenimiento de tan viles animales como son los murciélagos.

CAPÍTULO LVII

Del Cacao.

EL *Cacao* es una de las plantas naturales desta América de que mayor estimación hacían los indios de la Nueva España antiguamente y al presente los españoles que moran en estas Indias, y aun los habitantes de la mayor parte de Europa; y de cuyo fruto se ha venido á hacer la granjería más copiosa y rica de cuantas se practican en estas Indias. Es árbol pequeño, de pocas ramas y no muy pobladas de hoja; ésta es del tamaño y forma que la del Cidro. Es árbol muy delicado, por lo cual, en la Nueva España, para defenderlo de los vientos y soles, lo plantan entre árboles grandes y silvestres, que lo amparen y hagan sombra. Pero los que nacen en el Perú no han menester esta defensa, sino que se plantan solos, como olivares. Produce unos cocos, mazorcas ó erizos del tamaño y figura de medianos pepinos, largos un jeme, acanalados

por enmedio, más gruesos que la muñeca, y por los remates más delgados, casi de figura ovala, con la cáscara de un color rojo oscuro, algo gruesa y recia; dentro están llenos de unas almendras ó pepitas asimismo rojas ó moradas, más gruesas que nuestras almendras y no tan largas, cubiertas de un delgado y sutil hollejo como el de las almendras. Comidas estas pepitas crudas, tienen un sabor algo amargo, casi semejante al de las bellotas, pero, tostadas, son de mejor gusto. Es tan preciada esta fruta de los indios de la Nueva España, que sirve de moneda en aquel reino, y con ella compran en los mercados y los caminantes por los caminos las cosas menudas, como son tortillas de maíz, frutas y legumbres; y yo, por los caminos de aquel reino, compré hartas veces por *Cacao* estas menudencias. Y en la misma ciudad de México se dan de limosna á los indios pobres dos ó tres *Cacaos*, como si fueran dineros.

Mas, por lo que principalmente se estiman estas almendras, es por una bebida llamada *Chocolate*, que los indios hacían de ellas, y ahora con más curiosidad, recaudo y costa hacen los españoles. Es de color rojo oscuro, con una espuma que levanta á modo de heces, la cual, á los chapetones y los que no están acostumbrados á beberla, pone asco; mas, los vaquianos son perdidos por ella. Tienen el *Chocolate* por bebida regalada, y con ella convidan indios y españoles á los amigos que vienen á sus casas. Lleva el *Chocolate* demás del *Cacao* tostado y molido, otras muchas cosas, mezclando cada cual en su composición aquellas que imagina le son de provecho para su necesidad ó regalo. Pero todos generalmente echan estas cinco: *Cacao*, *Achiote*, *Vainillas*, canela y azúcar. Á esto añaden otros algunas especies de flores secas, ajonjolí, anís, *Chile* ó *Ají* y otras cosas, más ó menos, como cada uno gusta (1).

(1) En algunas provincias de Centro-América lo usaban (¿y lo usan?)

El uso moderado de la bebida del *Chocolate* es saludable y engorda; y los que padecen jaquecas experimentan ser buen remedio beberlo muy caliente cuando sienten que les apunta esta dolencia en cualquiera hora del día, aunque sea sobre tarde.

Nace el *Cacao* en tierras *yuncas*, y se hallan tres ó cuatro diferencias dél, que no parecen específicas, sino accidentales, procedidas de la diversidad de tierras en que nace y beneficio con que lo cultivan. Por donde el de unas partes es más grueso que el de otras, y el de un clima es más dulce y suave que el de otros. El máspreciado en la Nueva España es el que nace en la provincia de Soconusco y en la de la diócesis de Guatemala; y el más crecido el de la diócesis de Venezuela ó de Caracas. Cualquiera suerte de *Cacao* tostado y confitado tiene buen sabor y hace que lo tenga el agua que se bebe sobre él. Así como las *Almendras de Chachapoyas* tienen por contrarios á los murciélagos, así el *Cacao* tiene á los monos que se crían en los árboles grandes que le hacen abrigo, y comen dél cuanto pueden.

CAPÍTULO LVIII

Del Pataste.

EL *Pataste* parece especie de *Cacao* diferente de la de arriba. El árbol es grande; echa las ramas muy largas y correosas como la Morera, y la hoja es parecida á la del Moral, pero dos veces mayor y más tiesa y lisa.

mezclado y molido con maíz, formando una pasta sabrosa y muy alimenticia llamada *Tiste*.

Produce en mazorcas unos granos como los del *Cacao*, pero dos veces mayores y no amargos ni morados como los del *Cacao*, sino dulces y blancos. Suelen mezclar estas pepitas con las del *Cacao* en el *Chocolate*, y las llaman *Madre del Cacao*. Nace y se vende en las mismas partes que el *Cacao*, particularmente en la provincia de Soconusco, á donde yo ví este árbol y su fruto (1).

CAPÍTULO LIX

De los Piñones de purgar.

EL árbol que lleva los *Piñones de purgar* es pequeño, de hasta dos estados de alto; tiene todo el tronco nudoso, las ramas recogidas y muy copado; la hoja, en la hechura, tira algo á la de la Higuera, pero es mucho más pequeña y poco mayor que la del Manzano; no tiene las puntas hendidas como la de la Higuera, ni es áspera, sino lisa, blanda y las orillas retorcidas. Echa este árbol una fruta del tamaño de un albaricoque, que, cuando está madura, en el color y figura se le parece; tiene una cáscara tierna, correosa y por fuera amarilla, que como se va secando, se va volviendo negra; dentro tiene tres apartamientos divididos con una ligera y delgada cáscara, y en cada uno dellos una pepita blanca muy parecida á un piñón en el tamaño, figura y sabor, aunque en su virtud y efectos es bien diferente; porque tienen estos *Piñones* tal facultad y eficacia para purgar, que para echar un hombre cuanto tiene en el cuerpo, no ha menester más que comer hasta media docena dellos. Purgábanse con estos piñones los indios de la Isla Española; y suélense hacer con ellos muy pesadas burlas,

(1) Yo he visto también el fruto fresco en Guayaquil.

dándolos confitados ó con otro disfraz, y el pobre burlado, demás de hacer tantos cursos como si hubiera tomado una fuerte purga, lanza por la boca cuanto tiene en el estómago con tan grandes bascas, angustias y desmayos, como si fuera llegado su fin. El remedio para reparar estos daños está en comer luego alguna cosa. Pierde la hoja este árbol en el invierno y da su fruto en el otoño, al tiempo que los árboles de Castilla.

CAPÍTULO LX

De las Palmas de Cocos grandes.

INNUMERABLES son las diferencias de palmas que se hallan en estas Indias, así en tierras calientes como en las templadas y frías, como no lleguen á tener temple de páramo, y mucho más las que nacen en las islas Filipinas, porque me han certificado personas prácticas de aquella tierra, que se cuentan más de cincuenta géneros dellas. Sólo describiré aquí las que hallamos en esta América de que yo tengo noticia y aun conocimiento de vista de la mayor parte dellas; y se debe advertir ante todas cosas, que no todas nacen en todas partes, porque como son de diferente naturaleza y calidades, así piden diferentes temples. Donde más géneros dellas y en más abundancia se dan, es comúnmente en las tierras *yuncas*.

En este capítulo trataré sólo de las que dan los *Cocos grandes*. Es, pues, la *Palma* que los produce en su talle, grandeza y disposición muy parecida á las Palmas de dátiles, particularmente en las ramas y hojas y en tener el tronco derecho y fuerte; el cual es áspero, porque tiene cierta manera de escamas ó rugas al modo de las que se hacen en la frente del hombre. Produce esta palma en su

cumbre por entre las más bajas ramas unos racimos de *Cocos* al talle que nacen los de los dátiles; echa cada racimo desde ocho hasta veinte *Cocos* y es cada *Coco*, antes de quitarle la corteza, tan grande como la cabeza de un hombre, no redondo perfectamente, sino prolongado, casi tan largo como un codo, con tres esquinas á lo largo; la primera corteza es gruesa dos dedos, pardisca ó leonada y lisa; y de la misma materia fofa que lo es la rama de la palma. Quitada esta corteza tosca, queda el *Coco* con su casco ó segunda corteza, y es tan grande como un buen membrillo ó huevo de avestruz y de su misma figura ovala. Es este casco ó segunda corteza muy recia, tan gruesa como casco de calabaza y de color negro claro. Hacia una punta tiene señalados tres hoyos que no pasan adentro, dispuestos en tal proporción, que parecen ojos y boca; la cual señal tienen todas las especies de *Cocos*. Dentro de esta corteza está el meollo pegado á ella, el cual es tan grueso como una cáscara de naranja, muy blanco y tan tieso como la pepita de la almendra, y muy parecido á ella en el sabor, aunque se tiene por comida recia é indigesta.

El hueco que hay dentro de la superficie cóncava del meollo está lleno de un agua blanquecina, dulce y fresca, de buen sabor y que se bebe por regalo para refrescarse. Suelen hallarse entre esta agua unas bolas ó redondas ó ahusadas del tamaño de huevos de paloma y mayores, porque las suele haber como el puño; las cuales son blancas, de una pulpa fofa y más blanda que de manzana, muy dulce y sabrosa, porque se cuaja de las partes más crasas del agua. Llaman los filipinos á estas bolas *Boaboa*, que quiere decir piedra de mentira. No se estima tanto esta fruta por lo que tiene comestible, cuanto por el casco ó corteza, de la cual, engastada en plata, se hacen curiosos vasos en que beber.

Esta casta de *Palmas* nace en tierras *yuncas*; dan fruto á los seis años y viven mucho tiempo. En el producir su

fruto parece que no tienen tiempo señalado, porque lo van dando siempre; de manera que á cualquiera tiempo del año se ve cada *Palma* con diez ó doce y más racimos de desigual grandeza, porque los más bajos son ya del tamaño que deben tener, y los que van saliendo hacia el cogollo, son tanto menores cuanto más se allegan á él. Paréceme se explica bien su desigualdad con decir que guardan la proporción que las bolas de una lámpara. Para muchas cosas suele ser buena la *Palma*. Comidos en leche los *Cocos* antes que se endurezcan, parecen natas y tienen buen sabor. En las Filipinas y en algunas partes de la Nueva España hacen vino de estas *Palmas*, para lo cual cortan el racimo de *Cocos* cuando están pequeños, y va por el pezón destilando el zumo ó jugo que había de criar los *Cocos*, el cual recogen con unas calabazas, y cada día cortan de él una pequeña parte tan delgada como un real de á dos, para que no se endurezca su remate y deje de manar. De este licor hacen vino, vinagre, aguardiente, miel y azúcar; y del meollo ó almendra del *Coco* sacan buen aceite, que, cuando fresco, es de buen gusto y sirve á los pintores y para gastar en las lámparas. Mas, hase de entender que al uso de todas estas cosas obliga la necesidad y falta de aquellas por quien sustituyen; porque, donde se alcanza nuestro vino, miel, azúcar y aceite, de todos estos frutos de la *Palma* no se hace cuenta.

CAPÍTULO LXI

De los Cocos de Chachapoyas.

TODAS las especies de *Palmas* que nacen en estas Indias me parece que se pueden reducir á tres géneros, y cada género se puede subdividir después por sus

especies. Primeramente se han de partir en dos miembros: en el primero comprendemos todas aquellas que en las ramas y hojas son semejantes á nuestras Palmas de dátiles, y en el segundo, las que echan las ramas de diferente figura, no largas y seguidas, sino redondas, á modo de rayos y muy parecidas á la mano abierta del hombre y á las Palmillas de que en España se hacen las escobas (1). En el primer miembro de esta división se incluyen los dos géneros de los tres que habemos dicho; y el tercer género en el segundo miembro. Al primer género de los dos contenidos en el primer miembro pertenecen todas las *Palmas* que carecen de espinas y púas, y al segundo todas aquellas que están armadas de ellas. Pertenecen, pues, al primer género la *Palma* del capítulo antecedente y las que describiremos en éste; que son las que llevan los mayores *Cocos* después de los del capítulo pasado. Nacen estas palmas en la provincia de Chachapoyas, diócesis de Truxillo.

La primera casta es la que lleva unos *Cocos* del tamaño de un huevo de gallina, muy bien hechos, por una parte romos y por la otra puntiagudos, los cuales se labran curiosamente y engastan en plata y oro, para tabaqueras y otros usos.

La segunda diferencia de *Palmas* de dicha provincia de Chachapoyas produce otra suerte de *Cocos* del mismo tamaño, salvo que la cáscara es blanca. Helos visto yo labrados al torno que parecían de marfil. Entrambas especies de *Cocos* tienen dentro el meollo ó carne blanca, como los demás *Cocos*.

(1) El palmito ó *Chamærops humilis*; aunque en Madrid suele olvidar su humildad y elevarse á la altura de verdadera palma.

CAPÍTULO LXII

De los Cocos de Chile.

LOS *Cocos* que en este reino del Perú llamamos *de Chile*, porque se traen de allá, los hay también en otras muchas partes; prodúcelos una *Palma* semejante á la de dátiles en la aspereza del tronco y en sus ramas, sólo que éstas no son tan largas como las de los dátiles y las hojas tiran más para fuera, de suerte que vienen á tener las puntas más apartadas del vástago de la rama que las de los dátiles. Tiene una particularidad esta palma, y es, que sola ella nace en la zona templada austral en tierra del mismo temple que España, naciendo todas las demás en la zona tórrida y comunmente en tierras *yuncas* ó templadas. Su fruto son unos *Cocos* pequeños que produce en grandes racimos. Es cada uno del tamaño de una pelota de mosquito; tiene primero una cascarilla blanca, semejante á la de la almendra, y debajo de ella la cáscara, que es muy recia, de color negro claro y tan gruesa como la de la almendra. El meollo está pegado á lo cóncavo de la cáscara y tiene de grueso el canto de un real de á cuatro, y lo demás está hueco. Suelen confitar estos *Cocos*, y hanlo bien menester para templar su aspereza, porque los que se traen á esta ciudad de Lima llegan ya muy secos; mas, poniéndolos en remojo tres ó cuatro días, se ponen comestibles. Algunos de éstos han nacido ya en esta ciudad; los primeros sembré yo el año de 1608 y hasta ahora no han echado fruto, con haber ya más de cuarenta años que nacieron.

CAPÍTULO LXIII

De la Palma Real.

EL primer lugar de las palmas de este primer género se debe á la que los españoles llaman *Palma Real*, y los indios de la provincia de Santa Cruz de la Sierra *Cuci*; cuyo fruto excede en bondad al de todas las otras. No tiene tronco grueso esta palma, sino que las ramas nacen de junto á la tierra, y son tan largas, que se levantan tres ó cuatro estados; su hoja se parece á la de las otras palmas. Produce su fruto en grandes racimos, los cuales por su peso se caen en el suelo; es la fruta como una pera de las grandes, y estando madura se pone amarilla; la cáscara es tiesa, aunque no dura; la cual, quebrada, tiene dentro tres ó cuatro almendras chatas, cada una poco menor que media mano, las cuales son de muy suave gusto y se suele sacar aceite de ellas. El cogollo es el perfecto palmito. De las ramas, quitada la hoja, se hacen bordones triangulados, gruesos, livianos y de linda vista.

CAPÍTULO LXIV

De otra suerte de Palmas de ramas largas.

ENTRE las *Palmas* de este género que carecen de espinas, se halla cierta casta de ellas, que es la que más largas ramas echa. Tiene el pié liso y del grueso de las de dátiles; son tan largas sus ramas, que tienen desde el prin-

cipio hasta la punta de cincuenta piés para arriba. Helas visto yo en la Nueva España, á la orilla del camino y con sus ramas atravesar todo el ancho del caminò de un lado á otro, haciendo un grande y hermoso arco, que, hecho á mano, no quedara más perfecto, y sus hojas son asimismo muy largas. Echa en grandes racimos unos *Cocos* no mayores que castañas, no redondos, sino ahusados, de cuyo meollo en algunas partes sacan aceite para las lámparas de las iglesias; y con sus ramas y hojas suelen los indios cubrir sus casas.

CAPÍTULO LXV

De la Palma Totay.

A cierta *Palma* parecida á la de dátiles llaman los indios *chiriguanas* del Perú *Totay*; la cual desde el tronco hasta el cogollo es de provecho. Produce una fruta como avellanas, de buen sabor, de la cual, molida, hacen almendradas; y cocida, mazamorra ó poleada de mucho sustento. De sus hojas majadas hacen sogas tan recias, que sirven de cuerdas á los arcos de los indios. De la raíz y de todo el tronco de arriba abajo, quitada la cáscara que es tosca como la de las otras palmas, y cortado y seco al Sol, se hace harina y de ella pan, tortillas y vino. Como es árbol tan provechoso, no quiso el Criador que tardase en dar su fruto, porque á los cinco años lo da muy copioso, aunque dura poco tiempo.

CAPÍTULO LXVI

De la Palma Motaqui.

OTRA palma se llama *Motaqui* en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, cuyo cogollo se come y es como palmito. Lleva una fruta tan grande como el puño, de figura ovala; su carne se come cruda, cocida y asada y se hacen de ella mazamorras muy buenas y chichas. Cortado el cogollo y cavado el tronco por arriba, se hinche en pocos días de un licor muy oloroso y de buen sabor, que sirve de vino á los indios. En el tronco de esta *Palma* se hallan gusanos largos como un dedo, que, asados, los comen los indios de Santa Cruz y aun los criollos de aquella provincia, por mucho regalo.

CAPÍTULO LXVII

De las demás Palmas de este primer género.

EN la sobredicha provincia de Santa Cruz de la Sierra llaman á otra *Palma Zumuqui*; es muy alta y lleva cierta fruta odorífera del tamaño y hechura de un albaricoque, la cual comen los indios.

Otra *Palma*, llamada *Metaquigi*, echa unos racimos grandes de cierta fruta morada del tamaño de aceitunas; casi todo es hueso, y lo que tiene de carne es muy sabroso y oloroso.

Otra, llamada *Siriba*, da la fruta en racimos, la cual

se come cocida y es poco mayor que un grano de *Maíz*; la madera es recia, y de ella suelen hacer los indios sus arcos.

La *Palma* de más recia madera se dice en la lengua general del Perú *Chonta*; es muy alta, el tronco grueso, liso y todo él lleno de agudísimas púas; lleva una fruta del tamaño y forma de una pera mediana, la cual, cuando madura, es amarilla, pero nunca se come cruda, sino cocida; tiene la carne amarilla y harinosa y dentro un hueso del tamaño de una avellana, con cáscara negra y dura; el meollo de dentro es blanco, como de castaña, que también se come. Lllaman en algunas partes á esta fruta *Chontaruro* ó *Chontariros*. El cogollo desta *Palma* es sabroso palmito. Hacen los indios de su madera ó corteza, que es negra, pesada y lisa, lanzas, puntas de flechas, bastones ó *macanas*, arcos y otras armas; porque es la madera muy recia, que, sin hender ni remachar, entra mucho.

Otro género hay de *Palmas* que en su tronco hace tres diferencias; el primer tercio es muy duro y pardo; el segundo, que es hasta la copa, es más grueso que el primero, tierno, liso y de color verde, que parece caña de cebolla; en él hacen su nido los pájaros carpinteros (1); la tercera parte es la copa; el fruto que lleva esta *Palma* son unas contezuelas.

En muchas partes de Indias hay muy grandes y espesos bosques de solas *Palmas*, diferentes de las que quedan dichas: éstas son altas, con el tronco parejo, derecho y liso, las cuales no dan fruto y tienen grande cogollo, de que se saca un palmito tan grande como un muchacho, el cual es muy blanco, tierno y sabroso. De la corteza desta *Palma*, partido por medio el tronco y cavado, hacen tejas en la provincia de Santa Cruz, y cada una es del largor del tejado. Y en la Isla Española hacen tablas del anchor de un jeme, y sirven para las paredes ó tabiques de las casas,

(1) *Picos, Pícatroncos, Picorelinchos.*

que se suelen hacer de solas estas tablas. Los naturales de la provincia de Santa Cruz llaman á este linaje de *Palmas*, *Vay*, y en algunas partes hacen vino dellas.

De cierta especie de *Palmas* sacan en la provincia de Quito mucha cantidad de resina blanca que tira á color amarillo, muy parecida á la cera, y della hacen velas y cirios, que sirven como si fueran de cera; sólo que la llama es muy roja y echa mucho humo. Y no ha muchos años que ví yo en esta ciudad de Lima, que la justicia penó á un cerero porque mezclaba la cera de Castilla con esta de la tierra.

Otras *Palmas* hay que dan unas vainillas olorosas, y otras, delgadas como el muslo, de tal propiedad, que si están junto á otros árboles altos, crecen tanto como ellos, y si están apartadas ó en palmar de por sí, no suben tanto. Tienen cubierto el tronco de una cáscara blanca con largas y agudas púas; pero quitada esta cáscara y púas, queda el tronco liso y casi negro; es tan recio que resiste á una hacha; el corazón tiene fofa como las demás *Palmas*. En las tierras calientes de este reino del Perú nacen otras especies de *Palmas*; son muy parecidas á las de dátiles, y producen una fruta semejante á la piña de Castilla; cómese cocida; su carne es amarilla y de ella hacen los indios bollos, y de los bollos *Chicha*, que es su vino. Llámase esta *Palma*, *Masinduche*.

CAPÍTULO LXVIII

De las Palmas espinosas.

TODAS las diferencias de *Palmas* que se reducen á este género, aunque son muchas, se distinguen muy poco unas de otras; supuesto que en el tronco, hojas y espi-

nas son semejantes; y también convienen en nacer en tierras *yuncas*, como lo es la costa del Mar del Sur de la Nueva España, y en que el fruto que llevan son *Cocos* pequeños; y porque esta fruta en la lengua mexicana se llama *Coyolli*, de aquí es que habemos puesto este nombre á estos géneros de *Cocos* de que se hacen los rosarios tan estimados, que llamamos *Coyoles*. La *Palma*, pues, más ordinaria de *Coyoles*, es de tronco basto, más delgado que el de las de dátiles, no tan poblada de hojas. Todo el árbol, tronco y ramas está cubierto de unas púas negras, muy agudas y recias, del tamaño de alesnas; echa el fruto antes de la división de las ramas en la cumbre del tronco en racimos muy largos y apretados; que debe de haber racimos que tienen más de cuatrocientos *Cocos*. Es cada uno con su cáscara verde, como está en el racimo, del tamaño de una nuez, y el color verde de su cáscara tira un poco á rojo.

Dentro está el meollo ó pepita encerrada en la segunda corteza, como está la almendra y la nuez, la cual es del tamaño de una avellana, y algo mayor, dura, densa, de un color pardo que tira á negro con algunas pintas blancas; el meollo que encierra es blanco y de sabor de almendra. Críase gran copia de estas *Palmas* en la diócesis de Guajaca, y se hacen de sus *Cocos* en aquella ciudad muchos rosarios.

CAPÍTULO LXIX

Del tercero género de Palmas.

EN este tercero género de *Palmas* se contienen todas las especies de ellas que en sus ramas y hojas se diferencian de las de dátiles; porque las echan de la forma de una mano abierta, ó semejantes á la cola del pavo cuando

hace la rueda, ó á la de un abanico desplegado y abierto, y se cuentan ocho ó diez castas de estas *Palmas*. Nacen en tierras *yuncas* y templadas; su fruto no es otro que varias maneras de cuentecillas, que echan en grandes racimos, unas mayores que otras, de que se hacen los rosarios que llamamos de *frutilla*, cuya cáscara es recia como la del *Coyol*, del cual se diferencia la frutilla en dos cosas: la una, en que, después de limpia, queda blanca como hueso ó marfil; y la otra, en que no tiene aquellos tres hoyuelos que parecen ojos y boca, con que están señalados todos los *Cocos* ó *Coyoles*. Suélense diferenciar estas *Palmas* entre sí, en que algunas son del todo infructíferas, y otras, que, aunque dan ciertas contezuelas, no son apropósito para rosarios; porque son pequeñas y chatas; y principalmente en el tamaño, porque se hallan grandes y chicas, y algunas tan pequeñas como las de la Andalucía, de que se hacen escobas; y así por toda la Nueva España se hacen escobas de las *Palmas* más chiquillas.

La especie de *Palmas* de las deste género que yo he visto de mayores hojas, nace en tierras *yuncas*; tiene el tronco áspero, por los ganchos que quedan de las ramas que le van cortando; echa la rama desnuda de hoja hasta el cabo; allí nacen las hojas muy juntas y pegadas unas á otras, ó por mejor decir, una sola de muchos pliegues junto á su nacimiento; y como se va apartando dél, se va desplegando á manera de un abanico abierto y extendido; y en el remate fenece en puntas, apartadas unas de otras, del largor de una tercia cada una, donde ya la hoja se ha desplegado del todo. Tiene esta hoja de largo, desde donde nace de la rama hasta su orilla y circunferencia, de cinco á seis palmos, que no parece cada una sino una muy grande adarga, y puede servir muy bien de quitasol. Es la *Palma* destas ramas y hojas muy hermosa á la vista, y produce en racimos una frutilla inútil del tamaño de uvas, que sólo comen los muchachos por golosina.

Otras *Palmas* hay deste género que echan las hojas divididas como los dedos de la mano tendidos, cuyas ramas tienen por las orillas y cantos muchas espinas como de *Zarza*; suelen nacer de una raíz dos ó tres piés y producen unas flores blancas y olorosas, pendientes en racimos, que cada una tiene seis hojitas, á las cuales sucede el fruto, que es semejante á piñones. De las hojas de esta *Palma* remojadas y majadas, hacen los indios hilo; y de las hojas de todas ellas labran por toda la Nueva España esteras delgadas y curiosas, que llaman *petates*, canastos, sombreros y otras mil cosas; y del fruto, hojas y raíces de algunas usan en la medicina.

En la provincia de la Nueva Vizcaya en la Nueva España nace cierta especie de *Palma* espinosa que no da ningún fruto, más que unas flores blancas; tiene el tronco delgado y no crece muy alta; cortado su tronco á raíz de la tierra y haciendo en lo que de él queda una concavidad, destila mucho zumo, del cual, cociéndolo al fuego, se hace regalada miel.

CAPÍTULO LXX

Del Nanchic.

ÉSTE es un árbol grande natural de la Nueva España; tiene la hoja como de Naranjo; produce en racimillos una fruta pequeña del tamaño de una aceituna, redonda, con un piquillo en la cumbre, la cual, madura, se pone amarilla; es aguanosa y tiene una pepita tan grande como una guinda, que no se despide fácilmente de la pulpa. Es fruta dulce, aunque, si no está bien madura, frunce la boca. Echa este árbol una flor pequeña en racimillos, de color naranjado, que tiene buen parecer, mas carece de olor. Nace en tierras calientes, cuales son las costas de la Nueva España.

CAPÍTULO LXXI

Del Cacaloxochitl.

MUCHOS árboles nacen en estas Indias que no llevan otro fruto sino flores muy vistosas. Describiré aquí los más conocidos y estimados por la hermosura de sus flores; que de todos es imposible hacer memoria. Y sea el primero el árbol que produce la flor llamada *Cacaloxochitl* en la Nueva España; el cual es muy parecido á la Adelfa, poco copado, y que no tiene hoja más que en los cogollos; ésta es larga un palmo y más y muy parecida á la de la Adelfa. El árbol es mediano como un granado; y es cosa notable, que su fruto es echar flores todo el año. Es cada flor semejante á una rosa, si bien mucho menor y más crecida que una clavellina. Su color es el mismo que de rosa; echa sólo un orden de cinco hojas semejantes á las de la rosa, pero más angostas y más tiesas; es de buen olor, y adornan con ellas los altares en toda la Nueva España, dándose con abundancia en la provincia de Nicaragua, á donde primero las ví. Produce la semilla en unas vainas mayores que las de las habas, y en su hoja se cría un gusano dos veces mayor que el de la seda, listado de negro y amarillo, con el hocico, cola y piés colorados, y una mancha sobre la cola, muy colorada; de la cual le nace una cerda como bigote de gato á manera de cuernecillo. Pone horror este gusano con su figura, pero no hace mal.

Otro árbol de flores hay muy parecido á éste, salvo que sus flores son blancas y no de grato olor; y también se diferencia en que el primero las echa de una en una, y este segundo, en racimos.

CAPÍTULO LXXII

Del Chicuale.

ÉSTE es un árbol mediano; tiene la hoja como de Nogal; la hermosura de sus flores es muy para ver; porque el remate de cada rama, por trecho de una tercia y más, no parece sino un curioso ramillete, á causa de que por junto al pezón de las hojas echa sus flores en racimos, y es cada una de un jeme de largo, compuesta de unos hilos ó cabellos delgados y amarillos, y tan vistosas, que todo el árbol, cuando está florido, está hermosísimo; porque no parece sino que está cubierto de artificiosos ramilletes.

CAPÍTULO LXXIII

Del árbol que lleva las Flores de muertos.

EN la ciudad de Panamá dan este nombre á cierto árbol, porque en ningún tiempo del año está sin flores y con ellas suelen enterrar á los niños que mueren. Es tan grande como un Naranjo, de hoja muy menuda, como la de la Ruda, pero de un verde más vivo. Produce las flores por los pimpollos de sus ramas en ramilletes, compuesto cada uno de diez ó doce flores, y cada una es del tamaño y hechura de una clavellina, de un color amarillo y encarnado, que, cubierto dellas todo el árbol, es muy agradable á la vista; y fuera de mayor estimación si tuvieran sus flores olor, que no le tienen.

CAPÍTULO LXXIV

Del Ocot.

EL *Ocot* es un árbol grande y grueso; la hoja, del tamaño de la del Nogal, es un poco más ancha. Nace en tierras *yuncas* y su fruto son solas flores. Produce antes de la flor un botón como una avellana, y déste nace una punta larga medio jeme, de hechura y grosor de la bellota; la cual se abre en cinco hojas delgadas y correosas y dentro dellas nace un plumaje hermosísimo, que es un manojito de hilos delgados de medio jeme de largo; los cuales desde el pezón hasta la mitad son de un color rojo fino, y de allí hasta el cabo blancos, y se remata cada hilo en un botoncito como grano de anís. Cuando esta flor se abre y se esparcen por la cumbre sus hojitas ó hilos, hacen la forma de una borla de doctor ó de un plumaje de los que se suelen hacer de vidrios. Echa el árbol tanta cantidad destas flores, que todas sus ramas se rematan en racimos dellas; y por ser poca la hoja que tiene, y quedar cubierto destos plumajes ó borlas, viene á ponerse de los más hermosos árboles que yo he visto, y que por su belleza se pudiera plantar en los jardines reales.

CAPÍTULO LXXV .

Del Yoloxochitl.

YOLOXOCHITL en lengua mexicana quiere decir *Flor de corazón*, porque tiene hechura de corazón; y es de tal disposición y forma, que más parece, antes de

abrirse, algún género de fruta puntiaguda, que flor; porque es del tamaño y talle de una pera bergamota y se compone de unas hojas grandes, gruesas y tiesas, como pencas de alcachofas, que unas están apretadas sobre otras; y el abrirse esta flor, es apartarse un poco por las puntas las hojas exteriores que ciñen toda la flor, las cuales son de un verde claro que tira á blanco. El árbol que lleva estas flores es de la grandeza de un Naranjo, copado y de buen parecer, con la hoja tan grande como la del Cidro, y la flor da de sí un olor muy agudo y grato.

CAPÍTULO LXXVI

Del Eloxochitl.

ÉSTA es una de las flores de mayor fragancia de las Indias. Es del tamaño y talle de una mazorca de maíz, que eso quiere decir en mexicano *Eloxochitl*, *Flor de Elote* ó *Mazorca de maíz*, que todo es uno. Compónese de muchas hojas ó túnicas, todas cerradas unas sobre otras, y tan ancha cada una, que entre dos abrazan el ámbito de la flor, y tan largas como la misma flor. Las hojas exteriores son verdes tirantes á color amarillo, y las interiores de un color entre amarillo y blanco. Cuando esta flor está de sazón, se abren un poco por las puntas sus hojas, y basta tener una flor destas en un aposento, para que esté oloroso.

CAPÍTULO LXXVII

De los demás árboles de flores.

ENTRE las muchas especies de árboles que llevan flores, una es la de cierto árbol llamado *Sicahani*, el cual es pequeño, copado y que produce la hoja poco más larga que la de Arrayhán, muy dura y áspera, y una florecita colorada, de color de azafrán, que huele bien; y tiene una frutilla del mismo color y del tamaño de ciruelas pequeñas en que nace la flor.

Llaman en la Nueva España *Flor de la oreja* á cierta flor, porque es de figura de una oreja de hombre, la cual echan en el chocolate. El árbol que la produce es mediano, tiene las hojas largas y angostas, de color verde oscuro, pendientes de un pezoncillo marchito. La flor huele bien, y sus hojas, por la parte interior, son purpúreas, y por la exterior, verdes. Bebida esta flor en agua, es buena para la asma y para confortar el estómago resfriado.

Otro árbol de flores tiene la hoja como de Durazno; echa una flor blanca del tamaño de la clavellina, con dos órdenes de hojitas encrespadas. Tiene algún olor, mas no tan suave como la de arriba.

El árbol llamado *Tensuxochitl* echa la hoja parecida á la del Lentisco; da una florecita colorada al modo de la del Granado, pero menor y de más cortas hojas, con unos hiliillos delgados del mismo color. Esta flor no tiene ningún olor, mas es de buen parecer; nace en racimos apiñados; y el árbol echa unas vainillas como algarrobas.

Otro árbol se halla que tiene por cogollos unas grandes flores, cada una con muchas hojas al rededor tan largas y más anchas que de Sauce; son de un color rojo muy en-

cendido, con unos botoncillos amarillos en medio; hace cada cogollo una rosa de una tercia de diámetro con las hojas ralas. El árbol tiene la hoja semejante á la del Moral, y partida, destila leche.

Otro árbol que tiene la hoja semejante á la del Naranjo, poco menor, echa en racimos unas florecitas como las vainillas del Rábano, algo menores, de un color purpúreo muy fino, que se pone muy vistoso el árbol. Á la flor suceden unos granillos negros del tamaño y forma de escaramujos. Con la hoja y cogollo de este árbol tiñen de negro.

El árbol llamado *Tasta*, en el Perú, es del grandor de un mediano Olivo, copado, de mucha hoja, más pequeña que la del Arrayhán; vístese de unas florecitas blancas menores que azahar; nacen estos árboles en los valles de la sierra y su madera es extremada para carbón.

CAPÍTULO LXXVIII

Del Molle.

LOS árboles que hallamos en estas Indias de saludables gomas y resina, son sin número; sólo trataré aquí de los más conocidos; y sea el primero el que llaman *Molle* en este reino del Perú, que es un árbol muy conocido y que nace en tierras templadas y calientes. Es de la grandeza de un Olivo, y de aquí para abajo se halla de diferente tamaño; es agradable á la vista, de un verde claro y su hoja parecida á la del Lentisco, algo más luenga, más angosta y más delgada.

Echa una frutilla en racimos colorada, del tamaño de la del Saúco, de la cual suelen hacer *chicha* los indios, y es tan fuerte, que embriaga más que la que se hace de *Maíz*

y de otras semillas, y la tienen los indios por la más preciosa y regalada. En este linaje de árboles hay macho y hembra; el macho da el fruto que queda dicho, y la hembra, aunque lo produce, no se logra, porque se queda en ciernes.

Es el *Molle* árbol incorruptible, de un olor aromático, y de temperamento caliente, y con mucha estipticidad, muy estimado de los indios por sus maravillosos efectos. Dándole algunas cuchilladas así en el tronco como en las ramas, destila una resina algo blanca y olorosa, la cual servía para embalsamar y conservar sin corrupción los cuerpos de los reyes Incas, cuando los ponían en sus *guacas* ó sepulcros. Vale esta resina para infinitas cosas; porque es una purga extremada y noble para la flema y melancolía, sin bascas ni pesadumbre. Echada en un poco de vino en remojo hasta tanto que se vuelva como leche, que será en veinticuatro horas, dada con un poco de azúcar, purga suavemente el agua y flema de los hidrónicos; y si en el estómago halla flemas, las suele echar por vómito, si el estómago se inclina á elló. Puesta en el sieso una calilla de esta resina mezclada con acíbar y sebo de macho, mata las lombrices.

Para curar el *Mal del valle*, he visto aplicar el *Molle* de esta manera: de sus cortezas y resina se hace cocimiento hasta que el agua quede colorada; de esta agua, tibia, se ha de beber una escudilla en ayunas y otra por la tarde, y del mismo cocimiento se echan ayudas; y de la corteza seca al Sol se hacen polvos, los cuales se echan también en aquella parte donde está el mal. Con este medicamento se curan los indios del valle de Ica, á donde es muy ordinario este mal; y yo he visto curas maravillosas de enfermos ya desahuciados.

Aprovechan los polvos de esta resina para mundificar y encarnar toda llaga con suavidad y blandura. Cocidas, las hojas del *Molle* tienen facultad, dando baño, de deshinchar

las piernas de los hidrónicos y gotosos. Las hojas majadas con facilidad cierran las heridas frescas y las desecan y sanan; y el vino estíptico que se hace de sus cortezas y hojas, junto con rosas, resina de *Tipa*, *Millo* ó alumbre, deseca y conforta las llagas y cría fuerte cicatriz.

El emplasto de las uvillas de este árbol majadas aplicado caliente sobre el estómago flaco, lo conforta, da ganas de comer y repara los vómitos; y aplicado asimismo por todo el vientre, quita las cámaras. Lo mismo hace el zumo dellas, si con él se echan ayudas con azúcar. Finalmente, con las hojas verdes deste árbol se defienden los negros que trabajan en las viñas, de los mosquitos, poniéndose en la cabeza una guirnalda dellas, porque deben huir de su olor.

CAPÍTULO LXXIX

Del Cauchuc.

EN este reino del Perú llaman *Cauchuc* á un licor resinoso que en la Nueva España nombran *Ule*, el cual es bien conocido en todas las Indias. El árbol es muy semejante á un Nogal, si bien no es tan grande; echa las ramas muy largas, muy pobladas de hojas pareadas de dos en dos, como las del Nogal, salvo que cada una destas hojas es larga dos palmos y ancha un jeme; es de verde oscuro y están ramas y hojas cubiertas de un corto vello. Produce una fruta silvestre, amarga y desabrida, como manzanas, que por golosina suelen comer los muchachos. La madera deste árbol es aguanosa; la corteza del tronco lo es mucho más, cuyo cocimiento cura las cámaras de sangre.

Sajado el tronco deste árbol, destila una goma tan líquida y blanca como leche, y en tanta cantidad, que sale

un hilo della como brota la sangre de la vena en una sangría; vase volviendo poco á poco amarilla y últimamente negra, pero con esta diferencia, que si se deja en una vasija, se está líquida mucho tiempo, y en untando con ella cualquiera cosa, en breve se cuaja y se vuelve negra. Y para experimentar esta breve mudanza, hice una vez picar un árbol, estando en la provincia de Nicaragua, y con el licor que corría me fuí lavando las manos, y aunque quedaron luego blancas, dentro de una hora se había ya helado y vuelto negro, de manera que parecían estar las manos con guantes negros. Sirve esta resina para untar botas, antiparas y otras cosas, porque resiste al agua; y los que caminan por Nicaragua y otras tierras calientes, donde la hierba crecida suele mojar con su rocío á los caminantes, usan hacer unas grandes medias de lienzo que les lleguen hasta la cintura, y untadas por defuera con esta resina, quedan como enceradas y defienden muy bien del agua. En cuajándose esta resina, queda negra, liviana como corcho y correosa como un nervío. Si la encienden, arde como cera, y hecha de ella una pelota, da mayor bote que pelota de viento; y echando un pedacillo de ella en las pelotas de cuero, les hace dar muy levantados botes; y así usan de ella para jugar á la pelota. Y finalmente, es muy útil para muchas medicinas. Aplícase para curar cámaras de sangre, para provocar la orina y cura otros males.

CAPÍTULO LXXX

Del Yoyote.

EL *Yoyote* es un árbol mediano, que nace en tierras *yuncas*; su hoja es larga un jeme, y más angosta que la del Sauce, lisa, tiesa y gruesa, y tiene los cogollos muy

poblados de ella, por lo cual suelen adornar las iglesias con sus ramas. Produce una fruta del tamaño de pera cermeña, algo chata, que tiene tres picos en igual distancia; uno en la cumbre, enfrente del pezón, y los dos á los lados. Debajo de la cáscara verde y tierna tiene una pepita encerrada en otra dura como la de la almendra; es esta pepita ponzoñosa y también lo es la cáscara exterior; y se ha visto comerla conejos caseros y morir luego. Puesta esta pepita sobre la muela podrida, la deshace.

CAPÍTULO LXXXI

De la Quina-quina.

QUINA-QUINA llaman en el Perú á un árbol grande y hermoso como un mediano Olivo; la hoja del tamaño y talle que la del Limón ceutí; el tronco es algo colorado, resinoso y aromático. Es árbol caliente en el segundo grado, estíptico y seco y de suave olor. Echa unas pepitas por semilla del tamaño de almendras, de color amarillo y de sustancia oleaginosa, que con fragancia huelen amigablemente; son asimismo calientes y estípticas en el segundo grado, y secas en más del primero. Sajando el tronco y ramas destila una resina olorosa, que se congela tanto, que se muele en polvos y queda de color negro claro, la cual es caliente y más seca que las pepitas. Nace este árbol en la tierra caliente de la provincia de los Charcas en el Perú. Si con su corteza se limpia de ordinario la dentadura, la aprieta y conforta; y el palo raspado y cocido con Polipodio, hojas de Sen y anís, y el cocimiento tomado en ayunas algunas mañanas, desopila el estómago, hígado y bazo, mundifica y limpia la vejiga. Las hojas ma-

jadas y puestas sobre las heridas frescas, las desecan y juntan, y el cocimiento dellas con salmuera, hojas de *Chilca* y *Molle* deshinchas las piernas gotosas. De las pepitas de este árbol se hace un aceite maravilloso para toda herida fresca, el cual se usa mucho en Potosí y hácese desta manera: majadas cuatro onzas destas pepitas, se echan en la cuarta parte de un cuartillo de vino añejo por espacio de dos horas, y luego se echa todo en dos libras y media de aceite, y á fuego manso cuece hasta que se consume el vino; y quitado del fuego y frío, se cuela y se vuelve á la olla ó cazo, y se añade una libra de trementina común, y con ella da un hervor no más; y apartado del fuego, se le echan de polvos de incienso y de mirra, de cada cosa onza y media, sutilmente molidos, y se menean para que se incorporen; y tapado el vaso, se guarda; y hace maravillosos efectos.

Demás desto, sahumándose así con las pepitas como con la resina, se quitan los dolores de cabeza. Las pepitas tostadas y tomadas con vino son contra el dolor de ijada y ventosidades, y majadas, mezcladas con polvos de la resina y todo ello cocido con vino con un poco de la resina de *Molle*, incienso y miel de abejas, aprovecha el cocimiento, después de colado, contra las llagas sucias y cavernosas, porque mundifica y deseca con suavidad. La resina sutilmente molida y hervida con aceite común ó con tocino ó manteca, junta las heridas frescas; y el polvo, echado sobre la herida, atrae cuanta humedad tiene y la deseca.

CAPÍTULO LXXXII

Del Bálsamo.

EL árbol que destila el *Bálsamo* en estas Indias no es de sola una especie, sino de tres ó cuatro. Es este licor muy semejante al Bálsamo de Siria, y no inferior á él en olor y facultades. La una especie de árboles que lo dan y de mayor grandeza, nace en la diócesis de Guatemala, á donde yo lo ví, y en otras tierras calientes; crece más que un Moral, y hace un tronco grueso y de madera olorosa, y tan recia, que sirve en los usos que requieren madera muy fuerte, como es para ejes de ingenios de azúcar y otros semejantes. Las hojas son como de Almendro, algo mayores y más redondas y agudas; las flores amarillas en los extremos de los ramos, al principio en forma de largos bolsillos, con cierta simiente blanca que inclina á color amarillo. Sajado el tronco deste árbol, destila el licor que llamamos *Bálsamo*, de color de arroyo, rojo tirante á negro, de sabor agudo y algo amargo, de olor vehemente, pero gratísimo. Sácase también este mismo licor de otra manera, que es, cociendo en agua los renuevos y ramos tiernos picados menudamente, y cogiendo con un vidrio el licor que nada sobre el agua. No es tan bueno este segundo como el primero, pero el uno y otro son buenos para sahumeros y para curar infinitas enfermedades. De su semilla se saca también un aceite muy provechoso.

El segundo árbol que destila *Bálsamo* es de mediana grandeza; el tronco no más grueso que el muslo, de madera sólida y olorosa; tiene las hojas poco mayores que un real; la flor es pequeña y blanca; la fruta semejante á las bayas del Laurel. Sácase el licor deste árbol de sus cortezas removidas por vía de destilación.

El árbol de que sacan el *Bálsamo* en la Isla Española se dice *Goaconax*; es del grandor y hechura de un Granado, no muy agradable al parecer; tiene uno, dos y tres piés como el Granado, y en la hoja también se le parece, salvo que la tiene menor; pareciendo en el tronco que está seco, y las hojas que están verdes: no hace copa, sino que las ramas suben derechas cada una por sí. Alumbra su madera como tea y da buen olor de sí. Sácase el *Bálsamo* por incisión, sajando el tronco del árbol, y también cociendo y exprimiendo las hojas.

En el pueblo de Tolú, diócesis de Cartagena, se saca también *Bálsamo* de un árbol de la grandeza de un granado; y este *Bálsamo* y el primero, son los más preciados, si bien difieren en que el primero es líquido como arroyo, y éste de Cartagena cuajado y duro, que se muele en polvos.

CAPÍTULO LXXXIII

Del Picu.

ESTE es un árbol mediano, del grandor de un Olivo; su hoja redonda y tan grande como la palma de la mano; echa una frutilla silvestre no comestible, colorada y redonda, del tamaño de pequeñas manzanas. Destila de este árbol una goma ó resina de color de oro y muy reluciente, parecida en el olor y color al incienso, aunque tira algo su olor al de la Almáciga. Quémanla en lugar de incienso en las provincias del Collao en el Perú. Nace el *Picu* en las provincias de los Andes, y hay gran copia dellos en lo que alcanzan de temple de los Andes, las provincias de Caraguayá y la Recaja [Larecacha], la primera de la diócesis del Cuzco, la segunda de la de Chuquiabo. Sajan los

indios estos árboles para destilar esta resina en mayor cantidad; sácanla ellos á vender á las provincias comarcanas, para el efecto referido.

CAPÍTULO LXXXIV

De la Tecomahaca.

ÉSTE es un árbol que tiene las hojas redondas, y aserradas; lleva un fruto redondo, pequeño y rojo lleno de simientes semejantes á las pepitas del durazno. Es planta mordaz y odorífera. Sajando este árbol mana dél una goma como la del *Copal*, muy provechosa, que la suelen usar en lugar de la mirra y en la cura de muchas enfermedades, y principalmente corrige las destemplanzas frías y conforta el estómago. Nace este árbol en la tierra caliente de la Nueva España.

CAPÍTULO LXXXV

Del Liquidámbar.

EL árbol de que se saca el *Liquidámbar* es grande con las hojas semejantes á las del *Larice*, divididas en tres puntas y en dos senos, algo aserradas, por la una parte blancas y por la otra un poco oscuras. La corteza del tronco es parte roja y parte verde; es de naturaleza caliente y de agradable olor. Sajado este árbol, destila un licor de color de oro, que llaman *Liquidámbar*; el cual en la suavidad del olor, es muy semejante al *Estoraque*. Apli-

cado el *Liquidámbar* al estómago, lo conforta, y corrobora el corazón; su sahumerio quita el dolor de cabeza que procede de causa fría, y hace otros saludables efectos. Sácase mucha cantidad de *Liquidámbar* en la diócesis de Guatemala, de donde se trae á este reino del Perú.

CAPÍTULO LXXXVI

De la Caraña.

EL árbol que destila la *Caraña* es grande, tiene el tronco liso, rojo resplandeciente y oloroso; las hojas como las del Olivo y puestas en forma de cruces. Es árbol odorífero, agudo, mordaz al gusto y algo astringente. Nace en las provincias de la Misteca y Mechoacán en la Nueva España. La goma que mana de este árbol se llama *Caraña*, la cual tiene las mismas facultades que la *Tecomahaca*, pero con mayor eficacia. Bebido el polvo de su tronco ó corteza, conforta el estómago y el corazón y corrige cualquiera destemplanza fría.

CAPÍTULO LXXXVII

De la Sangre de Drago.

EL árbol que mana la *Sangre de Drago* se dice en la lengua mexicana *Ezpuahuítl*, que es tanto como decir árbol que mana sangre, por ser de ese color el licor que produce. Es árbol grande; tiene las hojas anchas y esquinadas. Nace en muchas partes de las Indias y su licor es

muy conocido; el cual fortifica los dientes y hace los mismos efectos que la Sangre de Drago de que se usa en España. Aprovéchanse della los pintores, y la mejor que se saca en las Indias, es la de la provincia de Cartagena.

CAPÍTULO LXXXVIII

Del Guayacán.

EL *Guayacán*, que también nombran *Palo-Santo*, es un árbol mediano; tiene el tronco espinoso y la parte más gruesa roja, siendo la demás corteza cenicienta; las hojas poco mayores que la de la Ruda; las flores azules; el palo es amarillo y el corazón azul oscuro. Es muy grande la virtud deste palo para curar el mal de bubas, y bien conocida y en todas partes. Otra especie de *Guayacán* hay semejante en todo á éste, salvo que el palo deste segundo es todo de un color blanco que tira á pardo, y es de mayor virtud que el primero; y la madera de ambos tan recia, que hacen della los carpinteros los mazos y cabos de sus herramientas, como los demás instrumentos para que se requiere madera muy fuerte; y se ha tomado ya por proverbio para encarecer la fortaleza de alguno, el decir que es duro como un guayacán.

CAPÍTULO LXXXIX

De la Vilca.

EN el Perú llaman *Vilca* á un árbol de la grandeza de un Olivo, de hoja menuda, muy parecida á la del *Guarango*, de verde más oscuro. Es árbol copado y de buen parecer. Produce unas vainas enjutas, como algarrobas, de una tercia de largo y dos dedos de ancho, y en ellas unas pepitas del tamaño y delgadeza de medio real, la cáscara lisa, de un color leonado oscuro y muy delgada. La sustancia que tienen dentro estas pepitas es amarilla y amarga como la alcábar. Estímanlas mucho los indios, por ser medicinales. Con ellas se curan de algunas enfermedades, como de calenturas, cámaras de sangre y del *Mal del valle*, tomando esta purga en su bebida ordinaria, que es la *chicha*. Tienen virtud laxativa con que evacuan la cólera por vómitos, y también la melancolía. El cocimiento de estas habillas, bebido con miel, limpia el pecho y el estómago y provoca la orina. Y según afirman los indios hace fecundas las mujeres. El árbol es muy estimado por su madera, que es recia, y á esa causa se labran de ella muchas cosas que requieren madera fuerte.

CAPÍTULO XC

Del Espingo.

LOS indios gentiles de las provincias de los Andes en el Perú suelen sacar á los pueblos de su frontera unas vainillas como algarrobas, de color leonado oscuro, cuya

sustancia cuajada es como *Sangre de Drago*, aunque reluciente y tirante á negra, y de suave y profundo olor. Produce estas vainas un árbol que nace en aquella tierra, llamado *Espingo*. Sacan los indios bárbaros estas vainas como cosa preciosa, para rescatar con ellas cuchillos, tijeras y otras menudencias, que ellos precian mucho; lo cual alcanzan con facilidad de los españoles, por ser tenidas por muy medicinales estas vainas; porque, con sus polvos tomados en ayunas en agua ó vino aguado, se curan las cámaras de sangre, y tomados por el mismo orden ó en alguno de los lamedores de rosas secas ó de Arrayhán, son contra el flujo de sangre de vena rota en el pecho, y contra el que sale por la vía de la orina.

CAPÍTULO XCI

Del Guayroro.

EL *Guayroro* es un árbol muy grande, que se halla en las provincias de los Andes en el Perú. Echa unas vainas ó canutos al modo de los de la Caña-fístola, en cuya cavidad se hallan unas pepitas más redondas, aunque llanas y lisas, de color de un fino coral; tiene cada una, una mancha negra que la hermosea. Estiman mucho estas pepitas los indios, afirmando valer contra el mal de corazón y melancolías, tomando de sus polvos en vino ó agua de azahar poco más de media drama (*sic*). Demás de esto, dicen que traída una sarta de ellas al cuello que caiga sobre el pecho, aprovechan contra las tristezas de corazón, y que confortan la vista y cerebro.

CAPÍTULO XCII

Del árbol llamado Caá.

EN la provincia del Paraguay se llama *Caá* un árbol grande que echa la hoja parecida á la del Zumaque. Hállase este árbol solamente en la tierra de los indios gentiles y de guerra, y ellos sacan á vender la hoja seca á los españoles, los cuales, como no han visto el árbol sino la hoja, la llaman comúnmente *Hierba del Paraguay*, siendo, como es, hoja de árbol. Toman los indios paraguayos esta hierba, y á su imitación los españoles de aquella provincia, y aun de otras bien distantes, pues la ví yo tomar en México; y tómanla de esta manera: echan un puño de ella en una grande olla de agua, y después que ha hervido, beben de esta agua tibia la mayor cantidad que pueden; y como la hoja es amarga y vomitiva, y con esto ayuda la mucha agua caliente que se bebe, lanzan al punto cuanto tienen en el estómago. Sirve esta hierba, tomada por este orden y cuando la necesidad lo requiere y no con el vicio que acostumbran algunos, para relevar los humores de los extremos, como de las piernas hinchadas ó gotosas; limpia el estómago de las flemas, quita la jaqueca, y es contra la ijada, abre las vías y facilita el menstuo y la orina. Ví yo una vez á un religioso que estaba reventando de detención de orina, y en tomando esta hierba, orinó con gran facilidad, pero primero echó el agua clara como la había bebido y á lo último la orina, porque no bebió para provocar á vómito (1).

(1) Hace ya mucho tiempo que en las comarcas argentinas, en las del Uruguay y Paraguay, en algunas del Brasil y Perú y en Chile, la infusión del

CAPÍTULO XCIII

Del Tarco.

TARCO llaman en el Perú á un árbol mediano, cuyas flores son entre azules y moradas, y así ellas como el árbol son de temperamento caliente y seco en el segundo grado. Tienen las flores cierta parte laxativa con que purgan la flema y melancolía, según dicen los indios; hacen de ellas una conserva que obra el mismo efecto de purgar. Demás de esto, los polvos, así de las hojas como de la corteza del árbol, tienen facultad de secar toda llaga húmeda y desecan y consumen las almorranas, y su cocimiento con un poco de linaza las ablanda. Y el cocimiento de la corteza, hojas y flores con un poco de alumbre mundifica, deseca y encarna las úlceras.

Caá ó yerba del Paraguay se usa como regalo y vicio más que como medicina. Los campesinos uruguayos y platenses no dejan muchos de ellos el *mabe* de la mano en todo el día, y en las casas acomodadas se sirve después de la comida y á otras horas con frecuencia. Aquéllos lo toman al natural, sin aderezo; en éstas con azúcar, canela, trozos de cáscara de naranja secos y granos de maíz fino reventados al fuego. Ha sucedido en América con la *yerba* lo que en Europa y parte de África con el té; el cual se administraba al principio como medicina; después se tomó como bebida estomacal y digestiva, y hoy se saborea como poción regalada y viciosa, que ha logrado, por cierto, merced á la protección inglesa, sustituir á la tradicional y tan preciada de turcos y árabes, el café.

El P. Cobo no ha querido decirnos que sus hermanos del Paraguay beneficiaban con exquisito esmero el *Caà* y sus hojas, las cuales clasificaban en *caà cui* (hojas tiernas de los cogollos), *caà mirí* (hojas pequeñas) y *caà guazú* (hojas grandes).

Asimismo calla la tradición (recogida por Llano y Zapata) de que el primero que dió á conocer la infusión ó cocimiento de la *Yerba del Paraguay* como bebida fué San Francisco Solano, el cual supone Zapata que la tomaría para mortificar con su amargor el sentido del gusto.

CAPÍTULO XCIV

Del Guandur.

GUANDUR llaman los indios peruanos á cierto árbol que produce una frutilla colorada del mismo nombre y del tamaño de la *Cochinilla* de la Nueva España. Sirven estos granos á los indios para pintarse el rostro cuando van de camino ó en sus fiestas. Tienen propiedad de quebrar la piedra de la vejiga y riñones, dando de sus polvos como media drama (sic) con unos granos de salitre, todo deshecho en zumo de lima ó limón y bebido caliente.

CAPÍTULO XCV

Del árbol llamado María.

EL árbol llamado *María* en estas Indias es muy alto, derecho, con la hoja grande y redonda; produce unos granillos inútiles como uvas; es admirable para árboles ó mástiles de náuíos, porque su pié es muy derecho y cimbre y no quiebra; su madera es roja y no tan buena para tablas, porque se raja fácilmente. Sajando este árbol, destila una resina tan medicinal como conocida en todas partes con nombre de *Aceite de María*, con el cual se curan las heridas con admirables sucesos. Confesé yo una vez á un hombre á quien acababan de dar una puñalada en el pecho, y me dijo el cirujano que era herida mortal, porque salía por ella la respiración; curóla con este aceite, y á

pocos días se levantó bueno y sano. Tráese de Tierra-Firme á este reino del Perú mucha cantidad de este aceite, y no hay botica donde no se halle, ni aun casa ni *chácara* donde no lo tengan de respeto para los casos que suelen ofrecerse.

CAPÍTULO XCVI

Del árbol de la Inmortalidad.

ESTE nombre dan en la Nueva España á un árbol grande de que se hacen bordones y vasos al torno en que beber, por la virtud que comunican al agua, que es ésta. En hinchendo de agua un vaso de estos, en menos de una hora la tiñe de azul, la cual agua bebida aprovecha contra la retención de orina; por lo cual, los que padecen este mal, suelen beber en vasos de esta madera; y el mismo efecto de teñir el agua hace una raja de este árbol echada en ella. La madera de este árbol es muy buena para labrar, de un color morado y linda tez, y así es tenuta y contada entre las más preciosas de esta tierra.

CAPÍTULO XCVII

Del árbol de calenturas.

EN los términos de la ciudad de Loja (1), diócesis de Quito, nace cierta casta de árboles grandes, que tienen la corteza como de canela, un poco más gruesa, y muy

(1) Principalmente en los montes de Uritosinga [*Uritozunca*, nariz 6

amarga; la cual, molida en polvos, se da á los que tienen calenturas y con sólo este remedio se quitan. Hanse de tomar estos polvos en cantidad del peso de dos reales en vino ó en cualquiera otro licor poco antes que dé el frío. Son ya tan conocidos y estimados estos polvos, no sólo en todas las Indias, sino en Europa, que con instancia los envían á pedir de Roma (1).

CAPÍTULO XCVIII

Del árbol que quita las cámaras.

EN la provincia de los Barbacoas, diócesis de Quito, que ha pocos años que la poblaron españoles, nace un género de árboles muy crecidos, cuya corteza es parda y

pico de loro, en quíchua], Malacatos y Cajanuma.—Las primeras especies que se descubrieron y usaron son la *Cinchona macrocalyx* y la *C. pubescens*.

(1) Llano y Zapata (l. c., t. 2.^o), que llama á la Quina *Lacanna Perida* (nombre que leo por primera vez y cuya etimología desconozco), divide la historia medicinal de este célebre febrífugo en cinco épocas, señalada cada una por la denominación especial que en ella tuvo la droga, á saber: 1.^a *Polvos de la Condesa*, durante el gobierno de su marido el Conde de Chinchón, en el Perú y después de su vuelta á España en 1639, donde dieron á conocer el antídoto del *Chucchu* ó fiebres endémicas peruanas; 2.^a *Polvos de los Padres Jesuitas*, desde 1649; 3.^a *Polvos del Cardenal de Lugo*, por haber propagado su uso este prelado, especialmente en Roma; 4.^a *Kina-Kina*, *Cascarilla*, *Corteza del Perú* y *Polvos de Loja*, desde que Talbot empezó á emplearla en Francia é Inglaterra; 5.^a y última, que llama de decadencia, por el descrédito que el mal uso ocasionó á esta droga.

Corren varias historias más ó menos exactas sobre el hallazgo y primeros ensayos de este medicamento contra las fiebres; lo cierto y averiguado es que el primero que empleó la *cascarilla* en polvos para cortar las calenturas fué Juan de Vega, médico del Virey antes citado, con ocasión de padecerlas muy rebeldes la Vireina, el año de 1638.

casi tan gruesa como un dedo. Los polvos de esta corteza bebidos en vino ó en otro licor en cantidad de dos reales, quitan las cámaras. Ha poco tiempo que salió á luz esta planta y se conoció su virtud.

CAPÍTULO XCIX

Del Sogue.

AL árbol que los indios del Perú llaman *Sogue*, los españoles le dan nombre de *Sauce*, porque se le parece. Sus hojas, corteza y flores son estípticas; el cocimiento de las hojas con vino aprovecha para llagas de pierna, y cocidas con leche y con ella dado baño, quita los dolores y los nudos de la gota. Y el cocimiento de las dichas hojas mezclado con zumo de granadas y aceite rosado, quita el dolor de los oídos, echando en ellos unas gotas tibias. Y el cocimiento hecho con un poco de alumbre, hojas, corteza y flores, conforta la dentadura y es contra los sabañones, dando baño con él. Los polvos de las hojas valen contra las quemaduras; y la simiente en polvo tomada con lamedor de rosas secas ó de Arrayhán, estanca la sangre que del pecho ó estómago sale por vena rota.

CAPÍTULO C

De la Siaya.

LAMAN *Siaya* en el Perú á ciertos polvos amarillos que los indios gentiles de las provincias de los Andes sacan en unos canutos á vender á los españoles; son de un

árbol no conocido de nosotros, á quien damos nombre de los polvos; los cuales son calientes en el segundo grado, de suave y agradable olor y muy medicinales. Solían los reyes Incas aprovecharse de ellos para guardar y conservar sus vestidos ricos sin polilla ni otra cosá que los dañase y para que tomasen buen olor. Ultra de esto, dicen de ellos los indios, que trayéndolos sobre el corazón, quitan toda flaqueza dél; y su cocimiento, tomado en la boca, da buen olor y destierra el malo.

CAPÍTULO CI

De la Siga.

LA *Siga* es cierto árbol que nace en este reino del Perú, del grandor de un Olivo, que echa unas flores amarillas. Sajando este árbol, destila una resina que los españoles llaman de *Santa Cruz*, por traerse de la provincia de Santa Cruz de la Sierra. Tiene esta resina el nombre del árbol y es caliente en el grado tercero con vigor y fuerza de escalar, y algo olorosa. Aprovecha, aplicada en forma de emplasto, contra todo dolor de causa fría, en cualquiera parte que esté, y contra el de ijada; y aplicada en la misma forma con polvos de hierba buena, de almáciga, de aromático rosado sobre el estómago flaco por vómitos, relajación ó fría intemperie, quita el dolor, lo conforta y da fuerza para que digiera. Demás de esto, aprovecha también contra los ahitos é indigestiones; y mezcladas tres partes della con una de sebo de capado y otra de cera que llaman de Nicaragua ó amarilla, es contra los dolores de ciática y resuelve con toda energía cualquier tumor; y aplicada con unto sin sal y azafrán, ablanda los tumores ó postemas.

CAPÍTULO CII

De la Tipa.

LOS indios naturales de la provincia de los Charcas en el Perú llaman *Tipa* á un árbol muy grande y hermoso, copado, de hojas verdes todo el año; algunos son tan crecidos como Nogales. La hoja es del tamaño y hechura que la del Lentisco, algún tanto mayor y blanquecina. Echa unas vainillas del largor de un dedo, delgadas y enjutas, salvo que junto al pezón son gruesecillas como si tuvieran dentro un garbanzo. Cada una de estas vainillas parece en la figura y talle á una ala de mariposa. El tronco es colorado y pesado, y así él como su corteza, ramas y hojas son muy estípticas y de complexión caliente; y principalmente la resina que destila el árbol, sajando su tronco y ramas, á la cual llaman *Sangre de Tipa* ó *Sangre de Drago del Perú*, y es muy estimada por sus buenos efectos. Limpiando de ordinario los dientes con la corteza de este árbol, los conforta y encarna y lo mismo hace si se enjuagan á menudo con el cocimiento de la corteza y resina; y si con este cocimiento echan ayudas, estanca todo género de cámaras, y lavando con él las almorranas estanca el flujo de sangre que suele haber en ellas. El cocimiento de sus hojas y corteza, bebido de ordinario, estanca el flujo de sangre así del pecho como del estómago y el que sale por la vía de la orina; y añadiendo al cocimiento bastante sal, y lavando con él las piernas hinchadas, las seca y deshincha, y conforta las de los gotosos; mayormente si para este efecto se añaden al dicho cocimiento hojas de *Molle*, ramas de *Pinco-pinco* y un poco de vino. Allende de lo dicho, el cocimiento de la resina con agua de cebada ó de

llantén con unas gotas de vinagre, un poco de alumbre y azúcar, lo que basta á endulzar el cocimiento, es maravilloso gargarismo para inflamaciones de la garganta; y principalmente cuando la campanilla está relajada ó alargada. Demás de esto, habiendo llagas en la garganta, aprovecha el referido gargarismo con adición de miel de abejas, con que las mundifica y limpia. Finalmente, las hojas de este árbol, majadas y puestas sobre las heridas frescas, las unen con presteza.

CAPÍTULO CIII

Del Incienso de Quito.

EN la provincia de Quito en el Perú se halla un árbol que destila una resina parecida al incienso, por la cual la llaman los españoles *Árbol de incienso*. Es pequeño, de hasta dos estados de alto; sus ramas son cortas, de suerte que no se copa, sino que viene á ser ahusado; y su hoja es muy parecida á la del Olivo. Por las ramas destila una resina en granitos pequeños y redondos, que tienen olor de incienso, y el mismo árbol huele á lo mismo, de manera que cuando pasa alguna persona por junto á él, le parece, según el olor que percibe, que allí cerca se quema incienso.

CAPÍTULO CIV

De la Pimienta de Tabasco.

EL árbol que da esta pimienta nace en la provincia de Tabasco en la Nueva España; es grande, con las hojas como las del Naranja; la flor roja á manera de la del

Granado, que huele como azahar, y también las hojas del árbol son olorosas. Echa la fruta en racimos, la cual es redonda; al principio está verde, luego se pone leonada, y últimamente inclina á color negro; es de buen olor y mordaz al gusto; puede suplir á falta de la pimienta; conforta el estómago y el corazón y hace otros buenos efectos.

CAPÍTULO CV

Del Copal.

EL *Arbol del Copal* es grande; sus hojas son parecidas á las de la Encina, sólo que son más largas; su fruto es redondo y que tira á rojo; tiene el mismo sabor que la goma que mana del árbol, la cual unas veces destila espontáneamente y otras saizando el árbol. Este licor cuajado es blanco, trasparente, bueno para sahumeros, con que se quita el dolor de cabeza, y es gran remedio para todas las enfermedades que nacen de causa fría; y lo mismo hacen cuantas diferencias hay de *Copal*, que son muchas; porque los indios de la Nueva España dan este nombre á cualquiera árbol que echa de sí goma olorosa; y los españoles dan este nombre á solos los que manan la goma blanca, que son varias especies de ellos.

CAPÍTULO CVI

De las demás especies de Copal.

LA segunda especie de *Copal* da un árbol que tiene las hojas semejantes á las del Zumaque; tiene las ramas como de alas; destila su goma en menos cantidad que el *Copal*, y es también blanca y hace los mismos efectos.

La tercera especie de *Copal* es de un árbol muy alto y liso y que fácilmente se le quita la corteza; sus hojas son pequeñas, semejantes á las de la Ruda, algo mayores y más largas. Echa la fruta en racimos, que cada uno está de por sí; destila este árbol un licor resinoso en poca cantidad, semejante al *Copal* en olor y color. Suelen deshacer este licor en agua y mezclarlo con el *Copal*, y así dicen que cura las cámaras de sangre.

Á la cuarta especie de *Copal* llaman *montano*. Es un árbol de mediana grandeza, que tiene las hojas como las del Madroño; lleva una fruta semejante á las bellotas, cuya pepita es de provecho para muchas cosas. Mana de este árbol una goma muy semejante á incienso, por lo cual lo llaman en la Nueva España á boca llena *Incienso*, aunque algunos lo nombran *Anime de las Indias*. La madera de este árbol es de olor suavísimo, y su sahumerio conforta el estómago, el corazón y el cerebro.

La quinta especie de *Copal* se dice *de Tototepec*. Es un árbol grande, con las hojas semejantes á las del Naranjo, de color verde oscuro; su goma es semejante al *Copal* y sirve en los mismos usos.

La sexta especie de *Copal* es un árbol mediano; tiene el tronco como inficionado de lepra y las hojas casi redondas y pequeñas, con unos granos que cuelgan á racimos

muy semejantes á los de la Ogicanta (1). Son muy olorosos y pegajosos. La goma de este árbol es muy dura, blanca y algo olorosa.

La sétima especie de *Copal* es un árbol de mediana grandeza, que destila una lágrima ó especie de incienso que inclina á color blanco, algo tirante á negro. Tiene este árbol las hojas puestas en orden, y son semejantes á las de la Ruda, poco mayores; da un fruto pequeño y rojo semejante á la pimienta redonda, colgado en racimos por intervalos, uno ó dos granillos.

Otra especie de *Copal* se dice *Xochicopal*, que quiere decir copal florido. Es un árbol mediano, que echa las hojas como las de la Hierba-buena, pero más profundamente aserradas, y que nacen de tres en tres. Destila un licor leonado, que en extremo huele á limones, y se debe contar entre los géneros del *Incienso de las Indias*; porque el árbol es también del mismo género y la goma tiene las mismas virtudes, y aun más eficaces; y es muy estimado este *Copal* en México para sahumerios.

Mizquicopal es un árbol grande que tiene las hojas como las del Naranja y el tronco pintado con unas pintas blancas, y las flores rojas y pequeñas. Destila una goma de color rubio tirante á rojo, que llaman *Anime* y también *Copal*, estimado para todas aquellas cosas que los demás de este género, principalmente para los perfumes y sahumerios y para confortar la cabeza.

El *Copal-Xocotl* se llama así en la Nueva España, porque su madera huele á *Copal*; es un árbol que tiene las hojas parecidas á las del Ciruelo de Castilla, y la fruta á pequeñas manzanas, la cual es dulce y astrigente y que destila un humor glutinoso como saliva; el jugo que destila es bueno para curar cámaras de sangre; y la madera muy apropósito para hacer imágenes, porque es fácil de

(1) Espino albar (*Crataegus Oxyacantha*).

labrar, no se hiende ni pudre en mucho tiempo, y es odorífera.

Todos los géneros de *Copal* nacen en tierras calientes, y los venden las indias en el *tiánguez* de México, con otros varios sahumerios de buen olor y harto baratos; y los indios herbolarios venden en el mismo *tiánguez* una infinitad de simples medicinales, como son cortezas, raíces, flores y polvos de diferentes árboles, y otras mil hierbas que es imposible reducirlas á números.

CAPÍTULO CVII

De la Espigua.

ÉSTE es un árbol de la grandeza de un Moral, alto y copado, de mucha hoja, la cual es semejante á la del Naranjo; echa estas hojas como el Nogal, en varillas que nacen de la rama con dos hileras de hojas pareadas á los lados. Su fruto son unas bolillas ó granos á la manera de las que lleva el *Arbol del Paraiso*; son del tamaño de uvas gruesas, con una cascarilla verde por encima, que cuando se seca queda amarilla y arrugada. Debajo de esta cascarilla está un grano negro, redondo, del tamaño dicho, tan liso, resplandeciente y duro, que dellos se hacen rosarios. Lllaman los españoles *Faboncillo* á estos granos, porque cuando están cubiertos de su cascarilla, lavando con ellos cualquiera ropa, el agua hace espuma como si se lavara con jabón, aunque no hacen el efecto de limpiar la ropa como el jabón. Estos granos de la *Espigua*, verdes ó maduros, bien majados y deshechos en agua caliente, son extremado remedio en ayudas para curar el *Mal del valle*.

CAPÍTULO CVIII

Del Palo del Brasil.

EL árbol llamado *Brasil* es pequeño, algo menor que la Encina; tiene torcido el tronco y poco derecho; la hoja acarrascada y sin espinas; la cáscara, de recia, salta en el árbol. Es ya muy conocido el *Brasil* en todas partes, por su gran utilidad para tintes y otros efectos, y se lleva á España gran cantidad de ello de muchas partes de estas Indias, particularmente de la Nueva España.

CAPÍTULO CIX

De la Madre de Coco.

EL árbol que en el Perú llaman *Madre de coco* es pequeño, alto de dos estados, de hechura de Ciprés y de agradable parecer, muy copado y poblado de hoja; la copa es ahusada; comienza á menos de un estado del suelo, y como se va levantando, se va adelgazando á modo de Ciprés. La hoja es muy parecida á la del Sauce. Echa por fruto unos racimillos de unas hojitas muy delgadas, blancas que tiran á rojas, pegadas de tres en tres y redondas, que hacen figura triangular, cada una del tamaño de la uña del dedo pulgar, en la juntura de las cuales está la semilla, que son tres granitos en cada una, negros y lisos, del tamaño de semilla de Rábano. Cuando estos racimillos de estas hojas están secos, meneándose las ramas del árbol

con el viento, hacen ruido. Con el lavatorio de sus hojas se suelen curar frialdades.

CAPÍTULO CX

De la raíz de la China.

EL árbol que produce la *raíz* que llaman *de la China*, es de la grandeza de un Naranjo, infructífero, con la hoja como de Ciruelo, y sola su raíz es provechosa para curar algunas enfermedades; la cual es blanca y algo morada. Su agua cocida es buena para opilaciones y mal de orina.

CAPÍTULO CXI

Del Higüero.

HIGÜERO se llama en la lengua que tenían los indios de la Isla Española un árbol mediano como un Granado. Es de mucha hoja, la cual se parece á la del Granado, salvo que es más ancha y luenga y lo ancho lo tiene en el remate, de donde va ensangostando hasta el pezón; es lisa, tiesa y retorcida ó crespá. La madera de este árbol es recia y correosa, parecida á la del Granado; de ella se hacen muchas cosas, particularmente fustes de sillas. Su fruto son unas calabazas pequeñas y de muy delgado casco, unas redondas y otros ahusadas. Las mayores son comúnmente como la cabeza de un hombre, y de ahí para abajo hasta no ser mayores que un huevo de gallina. Hácense muchas cosas dellas, principalmente curiosos vasos para beber, que en la Nueva España llaman *Tecomates*;

tíñenlos de negro con un lustre muy resplandeciente y guarnécenlos curiosamente de plata, los cuales sólo sirven para beber chocolate. De los *Hibueros* (1) `grandes suelen hacer los caminantes cascos para ponerse sobre la cabeza debajo del sombrero, para defensa del Sol. Nace esta planta en tierras calientes; y donde se hace granjería de su fruto es la costa de la Mar del Sur de Nueva España, particularmente en la diócesis de Guatemala, donde yo ví los más curiosos *Tecomates*; y de allí los llevan á la ciudad de México. Pocos años ha que este árbol se plantó en esta ciudad de Lima, y se da muy bien en ella.

CAPÍTULO CXII

Del Mangle.

FUERA de muchos árboles de que he hecho mención en este libro, que, demás de ser provechosos por sus frutos y virtudes, tienen buenas maderas para labrar, se hallan otros innumerables en estas Indias que no llevan más fruto que preciosas maderas para todo género de obras y fábricas, y por ellas son de más utilidad y estimación que muchos de los frutales. Uno de ellos es el que en lengua de la Isla Española se llama *Mangle*; y póngolo el primero en este género, no porque sea el máspreciado, sino porque es el que más generalmente nace en todas las costas calientes de esta América.

Nace el *Mangle* en los esteros y anegadizos que hace la mar en sus riberas, en las ciénegas y bocas de los ríos, y aliméntase con agua salada, pues nace dentro de ella

(1) *Hibueros, Higueros, Higueras*, todas son formas más ó menos corrompidas del mismo vocablo.

en una, dos y cuatro brazas de hondo; y hácense tan cerrados bosques de ellos, que no se puede caminar por las orillas de la mar que ellos ocupan, así por su espesura, como por ser el suelo pantanoso y anegadizo. No hace grueso tronco, y así, su madera son unas varas tan gruesas como el muslo y menos, largas, derechas, muy recias y tan pesadas, que se hunden en el agua; las cuales sirven, así como las cortan de la montaña, sin labrarlas, para vigas en edificios, para andamios en las fábricas y otros muchos usos; y es madera tan recia, que quiebra las barrenas al barrenarla y dura muchos años. Tiene el *Mangle* una propiedad entre otras, y es, que las más de las ramas que echa se vuelven á la tierra y prenden en ella, de las cuales nacen otros *Mangles*. La hoja es como de Peral, más luenga, gruesa y de verde muy claro. Echa este árbol unos canutos como de *Caña-fistola*, con una medula dentro muy salvaje y sin gusto. En la Nueva España se halla otra especie de *Mangle*, que es de madera blanca y más blanda.

CAPÍTULO CXIII

Del Cedro de las Indias.

EL árbol que los españoles llaman *Cedro* en esta tierra, difiere en especie del Cedro que nos describen los antiguos; pero hanle dado este nombre por su preciosa madera. Es árbol muy grande, mayor que un Nogal, copado y de agradable parecer; echa las hojas como el Nogal, pareadas de dos en dos, unas frontero de otras; son un poco menores que las del Nogal, más acanaladas y de verde más oscuro. Produce unas bellotas poco mayores que las de la Encina y más romas, las cuales, en secándose, se abren

en cuatro partes y dentro no tienen más que un hueso duro, y entre él y la cáscara la semilla, la cual es del tamaño de una uva y más delgada que el papel, y es muy parecida á la telilla de la cebolla; pero por una parte es un poquito más gruesa, que es donde tiene la pepita, que es como de melón. Nacen estos árboles en todas las tierras calientes y templadas de este Nuevo Mundo en gran cantidad; aunque con esta diferencia: que la madera del *Cedro* de tierra templada es blanca, y la de la tierra caliente roja, cual es la que se trae á este reino del Perú, de Tierra-Firme, Nicaragua y otras partes; y ésta, mucho mejor que la blanca, es amarga al gusto y olorosa. Lábranse del *Cedro* casi todas las cosas curiosas y de dura que se hacen en esta tierra, como son retablos para los templos, santos de bulto, artesones, bufetes, arcas y otras mil cosas, y hasta naves enteras se fabrican de sólo *Cedro* y salen muy ligeras. Y dos galeras que el virey Conde de Chinchón hizo labrar en el puerto del Callao, son de madera de *Cedro* traída de Tierra-Firme. Es esta madera, como afirman los carpinteros, la más suave de labrar que se halla y muy aparejada para hacer en ella cualesquiera labores y figuras. Hállanse á veces *Cedros* tan gruesos, que he visto yo viga que tenía diez palmos de ancho, de la cual se podían sacar muchas tablas de este ancho.

De poco tiempo á esta parte se traen á esta ciudad de Lima grandes tablones de *Cedro* del puerto de las Barbacoas, diócesis de Quito; y con esta madera acabamos de labrar el retablo de nuestra iglesia, que es el mayor de este reino; y me afirmó el maestro que lo labró, que era este *Cedro* de las Barbacoas mejor que todo lo demás que llevaba el retablo, que se trajo de Tierra-Firme. También del puerto de Nicoya, diócesis de Nicaragua, traen navíos cargados de vigas de *Cedro* tan grandes como de cualquiera otra madera, y es muy estimado. Yo he visto venderse estas vigas en el puerto del Callao á cuarenta pesos

y á menos cada una; eran labradas en cuadro y tenían veinticinco piés de largo y dos de ancho. Llámase el *Cedro* en la lengua general del Perú, *Sibis*.

CAPÍTULO CXIV

De la Caóbana.

EN la lengua de la Isla Española se llama *Caóbana* un árbol que parece de género de *Cedro*, pero de más fina madera. Es tan grande que se sacan de él vigas de á setenta y á ochenta piés de largo, y tan grueso, que se asierran tablones de dos varas de ancho, que son ocho palmos. Su madera es muy preciosa, rëcia, más densa y de mejor tez que el *Cedro*, de buen olor y colorada, más encendida que el *Cedro*. De esta madera tenemos labrados los cajones de la sacristía de nuestra casa profesa de México, y son muy vistosos. Hay muchos de estos árboles en las Islas de Barlovento y en otras partes de la Tierra-Firme.

CAPÍTULO CXV

Del Guachapeli.

EL *Guachapeli* es un árbol que sólo nace en tierras calientes; no crece muy alto, porque no sube derecho, sino que echa el tronco torcido y encorvado y muchas y muy gruesas ramas. Su hoja es pequeña como la de la Alfalfa. Es árbol silvestre infructífero, pero de muy buena

madera para labrar, de la cual se hacen comúnmente los corbatones ó costillas de los navíos; y para que salgan apropósito, cortan el tronco una ó dos vara^s de la tierra, y de aquel pedazo y otro tanto de su raíz hacen un corbatón. Es madera la de este árbol muy recia, correosa y que no raja, por lo cual hacen délla los motones y poleas de los navíos y otras muchas cosas que piden hacerse de madera fuerte. Y es providencia de Dios que haga este árbol el tronco torcido y encurvado, porque de esa suerte se pueden hacer de su madera ruedas para ingenios de azúcar y otros menesteres, para que no hay otra madera más apropósito. Echadas sus astillas en agua, la tiñen colorada y ponen amarga.

CAPÍTULO CXVI

De la Harca.

LA *Harca* es un árbol muy parecido en su grandeza y hoja á la *Vilca*; da unas vainillas como algarrobas, delgadas y con ciertas pepitas dentro; son menores estas vainillas que las de la *Vilca*, de la cual se diferencia la *Harca* en dos cosas: la primera en ser mayor que ella, y la segunda en no perder la hoja en todo el año. Su madera es muy recia y el corazón negro como Ébano, por lo cual se hacen de él algunas cosas como son cruces y otras semejantes, que parecen de Ébano. Llámase *Harca* este árbol en la lengua general del Perú, y nace en las provincias de los Charcas.

CAPÍTULO CXVII

De la Cachacacha.

EN las mismas provincias del arzobispado de los Charcas nace la *Cachacacha*, que es un árbol muy semejante á la *Harca* en su grandeza y hojas. Lleva unas vainillas de cáscara gruesa, vanas é inútiles, de particular hechura que las otras, porque son como nueces algún tanto chatas y más propiamente como Almejas de la mar. No tienen dentro más que unas pepitas secas. Su madera es fuerte y que nunca cría carcoma, y dura mucho tiempo. Llámase así este árbol en la lengua peruana.

CAPÍTULO CXVIII

Del Soto.

TAMBIÉN el *Soto* es natural de las provincias de los Charcas. Es un árbol muy parecido á la *Tipa* en la hoja y apariencia, salvo que crece más que élla y más derecho. La hoja es poco menor que la de la *Tipa* y de verde más oscuro. Echa unas vainillas menores que las de la *Tipa* y algo coloradas. Con la hoja de este árbol curten los cordobanes en algunas partes, y son por eso muy buenos. Su madera es por extremo pesada y recia; de la cual son casi todos los mazos de los ingenios de plata de Potosí y de Oruro; y por llevarse de lejos esta madera, cuesta allí muy cara.

CAPÍTULO CXIX

Del Copey.

EN la Isla Española nombran *Copey* á cierto árbol mediano, de buena madera para labrar; la hoja es redonda y dos tanto más gruesa que la del *Ubero*, y así se escribe muy bien en ella. Servían estas hojas á los soldados, al principio de la conquista de aquella isla, de naipes, dibujando en ellas todas las figuras de la baraja.

CAPÍTULO CXX

Del Lloque.

EL *Lloque* es un árbol que nace en la sierra del Perú, de madera recia y pesada. Echa sus ramas largas y derechas, de las cuales se hacen bordones, que salen muy pesados, nudosos y recios, y varas para otros usos para que se requiere madera fuerte.

CAPÍTULO CXXI

Del Canacaspi.

EL *Canacaspi* nace en tierras *yuncas*. Es árbol muy grande; produce las ramas y hojas muy semejantes á las del *Guarango-espino*, salvo que no tiene espinas. De

este género de árboles hacen los indios en la costa de la Nueva España las bateas y canoas, porque la madera es muy apropiado para ello.

CAPÍTULO CXXII

Del Tuco.

EL *Tuco* es un árbol silvestre tan grande como un Nogal; su hoja se parece á la del Álamo; lleva por fruto unas bolillas ó agallas secas parecidas al fruto del Aliso. Su madera es colorada, muy recia y preciada. El primer navichuelo que navegó la laguna de Chucuito el año de 1616 (1), se fabricó todo de madera de *Tuco*, sin que se entremetiese otra alguna, porque hay gran copia de estos árboles en la provincia de la Recaja [Larecaja], ocho leguas distante de las riberas de dicha laguna, donde se cortó la madera.

CAPÍTULO CXXIII

De los demás árboles de buena madera.

FUERA nunca acabar querer yo aquí dar cuenta de todas las diferencias de árboles de madera buena para labrar que cría esta tierra; sólo hago mención en los capítulos pasados y en éste de los árboles más conocidos, cuyas maderas son las que comúnmente se gastan en los pueblos más principales de estas Indias.

(1) Dato curiosísimo.

La madera más preciosa que conocemos es el Ébano que se trae de la India Oriental; éste nace también en muchas partes de la América y se labran de él las mismas cosas que del otro; del cual sólo difiere en que no es igualmente tan negro, porque á trechos suele tener unas listas pardas, sin embargo de lo cual parece ser de la misma especie que el de la India. El que se trae á este reino del Perú es de la Isla de Cuba, que se tiene por el más fino.

La madera llamada *Cocobola* nace en la costa de la Nueva España, de donde se trae á este reino, y es muy preciada, porque es muy sólida, de un color morado oscuro que tira á negro, con algunas listas pardas. De ella se labran al torno balaustres, que salen de linda tez, y hacen otras cosas curiosas.

No es menos estimada la madera de *Granadillo*, que también es de la Nueva España, si bien es verdad que también nace en otras partes. Es muy recia, sólida y pesada, de un rojo oscuro, que parece color de hígado, y tez admirable.

Todas las obras que al torno se labran délla, salen muy lindas y vistosas, como vemos en las camas que hacen en México desta madera, guarnecidas de bronce dorado, que á cualquiera parte que se llevan son de mucho valor y estima; y ni más ni menos todas las demás cosas hechas de *Granadillo* son muy preciadas.

La que llamamos *Madera amarilla*, por ser ese su color con listas pardas y blancas á manera de jaspeado, es muy dura, densa y de hermosa tez, y por eso tiene mucha estimación y precio. Hácense della sillas y otras muchas cosas que duran por peña; y por ser tan fuerte se ponen vigas desta madera donde carga mucho peso, como es para sustentar las campanas, prensas para molinos de aceite y tablas para los costados de los navíos; porque al fuego se tuercen fácilmente. El árbol desta madera no es de una sola especie, sino de cuatro distintas, que se distinguen en

la hoja y en otras propiedades, aunque la madera de todos es muy semejante y uniforme entre sí. La una destas maderas, cociendo sus astillas, tiñe de amarillo; y añadiendo al cocimiento caparrosa, da color cabellado. Tráense al puerto del Callao muy gruesas vigas desta madera, así de la costa de Tierra-Firme, como de la diócesis de Quito, y se vende á más subido precio que el *Cedro*, porque suele haber vigas que puestas en esta ciudad de Lima valen á cien pesos, y aun á ciento cincuenta.

El *Laurel de las Indias*, aunque huele como el de España, parece casta distinta, como lo muestra la hoja; es árbol grande y de muy buena madera, la cual entra en las fábricas de los navíos y en otras obras; y después de muchos años conserva la madera su buen olor, porque yo he visto labrar palos de *Laurel* de un navío viejo que habían deshecho, y olían sus astillas como si fueran frescas. Tráese madera de *Laurel* del reino de Chile y de Guayaquil, y el de mejor madera y más olorosa, es el que nace en la isla de la Puná, jurisdicción de Guayaquil.

El *Roble*, que también viene de Guayaquil á esta ciudad de Lima, es de diferente especie que el de España; haylo de dos maneras: el *común*, que es blanquisco que tira á pardo, y otro más recio, llamado *Roble mulato*, porque es más pardo. El que se gasta en el Perú es el primero y se saca tan común como el Pino en España. Es inmensa la cantidad de esta madera que se gasta en fábricas de navíos y edificios, y lo mucho que ha subido su precio; porque un cuartón de treinta piés de largo y dos de ancho, que habrá cincuenta años valía veinticinco pesos, vale hoy de cuarenta á cincuenta, y de ahí para arriba. Y es la causa, porque las montañas de Guayaquil de la orilla de la mar se han talado ya, y es ahora necesario entrar muchas leguas la tierra adentro á cortar madera.

Del reino de Chile se traen al puerto del Callao algunas maderas buenas, como son la de *Avellano*; la de un

árbol que llaman *Canelo*, es madera fuerte y estimada; otra madera llamada *Luma*, blanca que tira á amarilla, y es densa, y buena de labrar. Madera de *Alercè*, que es colorada como sangre y buena para entablar los techos, porque con el tiempo se va volviendo casi negra. Sacan los indios de la isla de Chiloe las tablas de este árbol sin aserrarlo, sino hendiendo el tronco con hachas y cuñas. Otra madera colorada de un árbol que llaman *Aliso*, muy buena de labrar; y otra que dicen de *Peral*, no de los árboles que llevan peras.

Por donde siento que no debe de haber ciudad en lo descubierto que goce de tanta abundancia y variedad de maderas fuertes y preciosas como esta ciudad de Lima, por la comodidad de su puerto; á donde entran al año muchos navíos cargados de sola madera, unos de las costas de Nueva España, Guatemala, Nicaragua y Costa-Rica, y otros del reino de Tierra-Firme, de Chile y de los puertos de este mismo reino, como son Guayaquil, Bahía de Carques, las Barbacoas; y de los valles de este arzobispado, como son Guambacho, Casma y otros se trae la madera de *Espino*, que corresponde acá á la madera de Encina de España, y aún se tiene por más recia que la de Encina. Y todos los días del año se ocupan muchas carretas en acarrear madera del Callao á Lima, y hay muchos hombres que tienen esta granjería.

CAPÍTULO CXXIV

Del Palo de balsa.

SI unas maderas se estiman por ser duras y pesadas, no por eso se desechan las blandas y livianas, porque para diferentes usos se requieren de contrarias cuali-

dades; tal es la que llamamos en estas Indias *Palo de balsa*, porque se hacen de ella buenas balsas. El árbol es grande, y en algunas partes crece más que los mayores Nogales; su hoja se parece á la del Laurel; no echa fruto, sino unas agallas ó botoncillos como los de la yara. Su madera es tan blanda y fofa, que cuando se corta este árbol, á cada golpe se entra toda la hacha por el tronco. De sus maderos, después de secos, se hacen en muchas partes de este reino balsas para navegar por la mar y por los ríos; las cuales, por ser de madera tan liviana, son muy ligeras. Suple esta madera á falta de corcho, que no hay en esta tierra sino lo que se trae de España. La corteza de este árbol es gruesa como dos dedos, y sacándola entera de arriba abajo, hacen de ella, después de mojada, fuertes sogas. También esta corteza, golpeándola bien, sirve á los indios y negros de vestido, porque queda delgada y á manera de red; y para que cubra bien el cuerpo, le dan dos ó tres dobleces.

CAPÍTULO CXXV

Del Chahuar.

EL *Chahuar* parece tener algún parentesco con el *Palo de balsa*. Es un árbol derecho, muy copado, no más grueso que el muslo, de madera muy liviana, la hoja poco mayor que la del Naranjo y más delgada. Tiene la corteza gruesa y correosa, de la cual se hacen las sogas para encestar la *Coca*, alpargates y cuerdas de arcabuz.

CAPÍTULO CXXVI

De la Ceyba.

EN lengua de la Isla Española se llama *Ceyba* un árbol de los mayores que se hallan en estas Indias. Es de buena sombra y echa muchas y muy extendidas ramas; su fruto son unas vainas como manzanas redondas llenas de cierta lana delgada y blanca como algodón, las cuales, después de secas, se abren y se lleva el aire la lana; entre la cual hay unos granillos ó pepitas, que es la semilla. Echa la hoja en un pezón como de hoja de Parra, y ella es semejante á la hoja del Cáñamo, de seis á siete puntas, en forma de estrella; su madera es blanda y no sólida. Suélense plantar estos árboles en las plazas de pueblos de indios, por su gran hermosura, y aun de algunos de españoles; pues conocí yo una en Panamá delante del convento de San Francisco, que permaneció allí muchos años.

CAPÍTULO CXXVII

De la Capirona.

EN la provincia del Paraguay y en otras tierras calientes de este reino del Perú nace cierto árbol, que en la gobernación de Yaguarsongo, diócesis de Quito, llaman *Capirona*, el cual es de madera recia, y de tan particular naturaleza, que metido en el agua por tiempo, se convierte en piedra; y como nazca comúnmente en las orillas de los

ríos, las ramas que caen dentro del agua, quedando parte fuera de ella, tienen de piedra aquella parte que cubrió el agua, y lo demás se queda palo como lo era antes; y es tan recia, dura y densa esta piedra, que sirve de pedernal, y herida con el eslabón, despide muchas centellas.

CAPÍTULO CXXVIII

De la Quínua.

LA *Quínua* es un árbol del tamaño de un Olivo y de ahí para abajo hasta no crecer más de un estado; tiene las ramas y tronco rojos, con la corteza muy delgada, que con facilidad se despide; echa las hojas de tres en tres, las cuales son poco más cortas que las del Olivo, por dentro verdes y por fuera blanquecinas, las puntas botas y aserradas sutilmente por toda su redondez. Produce unas florecillas sin olor ni apariencia; son verdes y no mayores que las del Olivo. Es árbol tan fuerte en resistir el rigor del frío y heladas como el *Quishuar*; y así, sólo estas dos castas de árboles nacen en los rigurosos páramos del Perú, especialmente en las provincias del Collao. Hacen de la *Quínua* muy buen carbón, que es bien necesario donde tanto frío hace.

CAPÍTULO CXXIX

Del Palo Santo.

LOS españoles habitantes de la provincia de Santa Cruz de la Sierra han puesto este nombre á cierto árbol que nace en aquella tierra, no porque sea santo, sino

en sentido contrario, pues huyen todos de llegarse á él, por el daño que han experimentado los que incautamente se le han arrimado. Es del tamaño de un 'Manzano pequeño y tiene las hojas grandes como Cidro, pocas ramas y el tronco no más grueso que el muslo. Todo este árbol está hueco desde el tronco hasta las más delgadas ramas y lleno de unas Hormigas bermejas y larguillas, tan ponzoñosas, que de su picadura suelen dar calenturas y siempre duele muchísimo (1). Como estas Hormigas están escondidas dentro del árbol, no se echan de ver, que es causa de que no se guarden los que no saben el secreto; pero en tocando á sola una hoja, salen de presto por todas partes tantas de estas Hormigas, que pone admiración, y se arrojan sobre la persona que tocó al árbol, si con tiempo no se aparta, y la martirizan á picaduras. Es de tal calidad este arbolillo, que debajo de él no nace hierba alguna.

En este reino del Perú llaman también *Palo Santo* á otro árbol que nace en la Sierra en mucha cantidad; tiene un olor parecido al del incienso, mas es tan vehemente, que los que caminan por donde hay de estos árboles, lo perciben á gran distancia. Su madera es amarilla, blanda y fofa, y tan resinosa, que arde como tea; ofende tanto su olor, por ser tan profundo y penetrante, que no se puede tener en un aposento ninguna pequeña rajita, porque causa dolor de cabeza.

Con esto doy fin al tratado de los árboles, porque, querer describirlos todos, ni hay quien pueda contarlos, ni aun paciencia para leerlos; basta que he hecho mención en este libro de más de doscientas especies de ellos naturales de esta tierra y no conocidos en España, de los cuales la mitad son fructíferos, y algunos de frutas tan sabrosas y regaladas, que en Europa fueran muy preciadas.

(1) Esta hormiga es la *Myrmica triplarina*; (Hormiga del Palo Santo y Hormiga tangarana) por el árbol en que habita.



LIBRO SÉTIMO

CAPÍTULO PRIMERO

De algunas advertencias acerca de los Pescados.



O ha sido pequeña la dificultad que he hallado en averiguar los géneros de peces que se crían en estos mares de las Indias, así por ser ellos tan extendidos y abrazar tantos y tan diferentes géneros y provincias como en este Nuevo Mundo se comprehenden, como por la poca noticia que hasta ahora han alcanzado de esto nuestros españoles, á causa de ser muy pocos los que venidos de España se aplican al oficio de pescar en esta tierra, aunque lo hayan usado en la suya; y porque los que lo ejercitan no suelen tener más conocimiento que de los pescados que hay en las costas que ellos frecuentan; y demás de esto, por no ser suficiente la información que se puede hacer de los indios, por no tener ellos noticia más que de los pescados que se crían en las riberas de sus pueblos. Á esto se allega la variedad de nombres que se dan á los pescados que se hallan en estas partes, de donde resulta no pequeña confusión y perplejidad en averiguar y distinguir si todos los que se diferencian en el nombre, se diferencian también en especie ó entre sí ó de los pescados conocidos en las costas de España.

Con todo eso, he puesto la diligencia que me ha sido posible para vencer estas dificultades; para lo cual me he informado muy despacio, residiendo en el puerto del Callao, de algunos pescadores españoles que en España y en este reino se habían ejercitado muchos años en este oficio; por lo cual habían alcanzado noticia de muchos de los pescados de estos mares; pero no de todos, como ellos mismos me confesaron, por ser casi innumerables las diferencias que se hallan de ellos en diferentes golfos y provincias, así en los mares del Norte y del Sur, como en los ríos y lagos de estas Indias. De los cuales pescadores, y de lo que yo he andado y visto en varias partes de la América, he alcanzado á tener noticia de los pescados que van en este libro; si bien echo de ver se me quedaron muchos, pues dice David que no tienen número los peces que cría el inmenso mar.

Donde se ha de advertir, que no todos se hallan en unos mares y costas, sino unos en una parte y otros en otras; unos en la mar y otros en lagunas y ríos. No haré aquí la distinción que he hecho en las demás cosas en los tres libros precedentes contenidas, poniendo aparte las que son naturales de estas Indias de las que los españoles han traído de España, por no tener lugar aquí esta distinción, supuesto que todos los pescados que se crían en estos mares los había en ellos antes de la venida de los españoles á esta tierra. La distinción que haré será de los pescados que son de una misma especie con los de España y conocidos allá, aunque acá tengan diferentes nombres, de los propios de la América, ó que por lo menos no son conocidos en España. El orden que guardaré en este tratado será éste: que en primer lugar irá todo género de marisco, en el segundo los pescados que son comunes de agua y tierra, y en el tercero y último los que sólo viven en el agua y mueren luego que los sacan de ella.

Pondré juntos los que tuvieren entre sí más semejanza;

y los que son naturales de las Indias irán entremetidos con los demás y no de por sí, para que cada uno vaya con sus iguales. Pero notaré los que yo supiere con certidumbre ser particulares y propios de esta tierra ó no conocidos en los mares y costas de España.

En ninguna costa de las Indias hay tan cuantiosas pesquerías como en las de España donde más se ejercita la pesca. Donde mayor cantidad de pescado se mata y de más diferentes géneros, es en las costas de la Mar del Sur de este reino del Perú, por haber en ellas más poblaciones de españoles que en las demás costas de las Indias. Y la más gruesa pesquería es la del puerto del Callao, donde mucha gente, así españoles como indios, viven de este trato, respecto de ser muy grande el consumo de pescado de esta ciudad de Lima, pues hay de ordinario en dicho puerto treinta barcos de pescadores, que llaman chinchorros, y más de cincuenta balsas de indios. De los barcos no hay día que no salgan en amaneciendo de quince á veinte á la vela (todos tienen vela mayor y trinquete), y en cada uno van de ocho á diez personas á pescar con anzuelos y redes; en el cual ejercicio gastan el día, sin apartarse del puerto más que de dos á cuatro leguas; y á las tres ó cuatro de la tarde vuelven todos cargados de varios géneros de pescado, que es para alabar á Dios ver lo que desembarcan en aquella playa y la mucha gente que acude á comprarlo, así para sustento de los vecinos del puerto, como para traerlo á vender á Lima, que son muchos los que tienen esta granjería; y á la misma hora parten á la ligera en caballos cargados de pescado, y entran en esta ciudad antes de anochecer, á donde todo se vende; porque es mucha la gente que gusta más de cenar pescado fresco que carne.

Otros barcos se quedan en la costa de la mar brava que dista del pueblo del Callao un tiro de mosquete, y allí pescan con redes grandes, que los pescadores llaman echar calas, y es menester más gente para tirar la red desde tie-

rra que la que lleva un barco de los primeros. Así mismo los indios entran en sus balsillas así en la playa del puerto como en la mar brava, que para estas balsas no hay resaca ni costa brava, y se apartan de tierra la misma distancia que los barcos, y hacen la misma pesca de red y anzuelos, y más ordinario de red, para pescado menudo, como son *Anchovetas*, *Pejereyes* y *Sardinias*. Algunos barcos van á otros puertos á pescar, de donde al cabo de algunos días vuelven cargados de pescado salado, ó de *Tollos* y *Salcas* (1).

Es cosa muy digna de reparar y estimar la gran bonanza del mar de esta costa del Perú y la seguridad de cielo y mar que se goza, de manera que no hay día en todo el año que por inclemencia del tiempo dejen los pescadores de salir al mar con sus barcos á su ordinario ejercicio, por estar muy seguros que ni la tempestad del cielo con aguaceros, que nunca caen, ni la tormenta de mar y vientos, que es siempre quieto y bonancible, ni el recelo y temor de cosarios los han de molestar; circunstancias que no sé yo se hallen en otra parte del mundo.

Y con todo eso, para que nadie se asegure en esta vida que le faltará alguacil de la Divina Justicia que le haga andar alerta, contaré dos casos lastimosos que este año pasado de 1650 sucedieron en el puerto del Callao, muy cerca el uno del otro. El primero pasó de esta manera: iba en un barco de pescar con los demás compañeros un mozo de hasta diez y ocho años; pues, como estos pescadores suelen pescar cada uno para sí, dando al dueño del barco parte de lo que pescan, lleva cada uno su canasta en que va echando el pescado que prende, y porque no salte de la canasta, lo matan antes machucándole la cabeza. Pues este desgraciado mozo quiso matar con los dientes un pes-

(1) En el siglo XVI los tollos y otros selácios se pescaban principalmente en Colán, donde abundaban por modo extraordinario.

cadillo pequeño, el cual, deslizándose de entre ellos, se lanzó en la garganta, donde atoró y se encajó de manera, que le atajó el resuello y por ningún modo se lo pudieron sacar, porque se habían clavado las espinas en la carne; y así espiró allí ahogado, sin poder decir *Jesús*.

El segundo caso fué de otra muerte no menos desastrosa. Salió un indio á pescar en una balsilla de juncos; iba en compañía de otro, cada uno en su balsa, porque no es embarcación para dos personas; y la compañía del amigo no le sirvió más que para testigo de su desgracia. Echó su red al agua á dos leguas del puerto, y para estar más zafo, se ató á la muñeca la cuerda por donde había de tirar la red; en esta coyuntura salió acaso una Ballena ó otro pescado grande, y llevándose de encuentro la red, no tuvo el pobre indio lugar de desatar la cuerda, y así se fué tras la red al profundo y nunca más fué visto del compañero ni de otra persona.

CAPÍTULO II

De las Almejas y Chuchas.

DEBAJO del nombre de *Almejas* se comprehenden muchas y varias conchas que se crían en las costas de los mares así del Sur como del Norte; convienen todas en ser corvadas ó tumbadas, y diferéncianse en la hechura, color y tamaño. En la costa de Panamá, entre la arena de la playa que baña la mar, se cría gran suma de ellas, á las cuales en aquella provincia llaman *Chuchas*. Menores un poco que éstas y más negras las hay en gran cantidad en la costa del Perú, en muchas partes; y en el puerto del

Callao y en la isla de este puerto (1) se hallan otras tan grandes como la palma de la mano, de conchas muy blancas y lisas; de éstas unas son larguillas y otras redondas, y unas mayores que otras. De las redondas hay unas rojas y que tienen la concha acanalada como Venera (2). La carne de todas se come bien, la de unas es más preciada que la de otras; las de Panamá se tienen por comida regalada, y las conchas de algunas sirven á los pintores de salseretas para echar los colores.

CAPÍTULO III

De los Ostiones y Megillones.

LOS *Ostiones* no se crían en todas las costas de las Indias igualmente; en unas los hay y en otras no. En la costa del Brasil se crían en tanta abundancia, que no sólo sirven de mantenimiento, sino también de materiales para los edificios, porque de sus conchas se hace cal; la cual sale muy blanca, fuerte y tan sutil, que se la lleva fácilmente el viento si no se moja con tiempo. También los hay con abundancia en las costas de Chile y de la Nueva España, en la diócesis de Guadiana, de donde se llevan secos á México.

Así mismo se hallan en muchas playas *Megillones* grandes y pequeños; y algunos son mayores que la mano. Donde hay grande abundancia así de éste como de los demás géneros de mariscos, es en las costas del reino de Chile, y en tanta mayor cantidad cuanto más cercanas al Estrecho de Magallanes; porque hay naciones de indios en

(1) Isla de S. Lorenzo.

(2) Ó Concha de peregrino: *Peotem jacobaeus*.

muchas de aquellas islas, que no tienen otro sustento de pan, carne, frutas ni legumbres más que sólo marisco.

CAPÍTULO IV

De las Ostias de perlas.

LAS *Ostias* en que se hallan las perlas, así como los *Ostiones*, se crían pegadas á peñas ó á otra cosa con unas raíces que parecen cerdas de puerco, y se arrancan con fuerza ó cortando las raíces. Son estas conchas un poco menores que la mano, dado que hay algunas mayores; son más tumbadas que las de los *Ostiones*, por fuera pardas y toscas, mas por dentro son blancas, lisas y resplandecientes, y casi con tan lindo lustre como el de las perlas. Lo que tienen por fuera de tosco y feo se gasta fácilmente raspándolas en una piedra áspera, con que vienen á quedar muy blancas y casi transparentes. En las pesquerías de perlas hacen los negros pescadores cucharas de estas conchas, y las venden por docenas, muy baratas. La carne de las *Ostias* es muy blanca y razonable de comer, mas no es tan buena como la de los *Ostiones*. Las perlas se hallan encajadas en la carne, y no todas las *Ostias* las tienen, porque sucede en muchas no hallarse ninguna perla. Críanse en gran cantidad estas *Ostias* en el contorno de la isla Margarita, y en las costas sus vecinas, y en las de Tierra-Firme de la Mar del Sur.

CAPÍTULO V

De los Nacarones.

ENTRE las demás diferencias de marisco se hallan en algunas costas unos *Nacarones* tan largos como el codo; son largos y angostos, y el pescado que en ellos se encierra, aunque se come, no es bueno. Por la parte interior tienen el mismo lustre que las *Ostias de perlas*, y por la parte exterior son toscos y de color de tierra; son acanalados según las veneras. También en éstos se crían algunas perlas, pero no son finas, porque unas suelen ser leonadas, y otras pardas y negras. Sirven estas conchas á los indios de *lampas* [*llampas*] ó *coas*, que son sus azadas, para la agricultura. Hállase gran copia de estas conchas en la costa de Nicaragua; á donde también suelen hacer cal de todo género de conchas; y pasando yo por el pueblo del Viejo, que es doctrina de frailes Franciscos, ví que se labraba la iglesia con cal de estas conchas, y era extrema-da de buena.

CAPÍTULO VI

De los Caracoles.

DE los *Caracoles* unos son *terrestres* y otros *marinos*, y de los unos y los otros hay muchas especies, y todos se comen por manjar cuaresmal. En toda esta América se crían muy pocos *Caracoles terrestres*, pues en ninguna parte he visto que se coman. De los *marinos* hay

gran cantidad en algunas costas, y se hallan en muchas diferencias, unos grandes y otros pequeños; también varían en la figura y color de la concha en que viven encarcelados: unos son del tamaño del puño, que se llaman *Burgaos*; otros un poco de un color amarillo oscuro con pintas blancas; y de estas conchas, por ser muy lisas y bruñidas, se hacen curiosas cucharas con cabos de plata; otros muy grandes, cuyas conchas sirven de bocinas á los indios; y todos grandes y pequeños se comen. Algunos he visto de extraña grandeza y hermosura, tan blancos y lúcidos como *Conchas de perlas*. Otros dos géneros dellos me mostró una vez una persona curiosa, guarnecidos en plata y dorados, que servían de vasos para beber, y cada uno hacía una buena vez de vino; y estimábalos mucho, así por su hermosura, como porque eran don que le había hecho un virey de este reino (1).

Cosa es que causa admiración y nos da motivo de levantar el ánimo á contemplar la sabiduría del Criador, ver que muchos de estos géneros de marisco referidos se crían pegados en los navíos, en la parte que de ellos está siempre cubierta de agua, con no tocar las naves en tierra, sino que perpétuamente tienen por asiento y cama un cuerpo tan líquido, puro y limpio como el agua y que della se engendren estos vivientes de tan recias conchas, que parecen tener filos de acero, según cortan; y en tanta cantidad, que no parecen sino unos ásperos riscos los costados y quillas de las naves, cuando las descubren en la carena ó sacan á tierra, á donde acuden muchos á arrancar de este marisco para comer, y les cuesta no poco trabajo el sacarlo.

(1) En esta forma solían, y aún suelen montarse las conchas de los *Nautilus*, género que abunda en Filipinas, de donde pudo obtenerlos el virey.

CAPÍTULO VII

De los Cangrejos.

MUCHAS diferencias se hallan de *Cangrejos*, unos grandes y otros pequeños, y unos *terrestres* y otros *marinos*; aunque los terrestres se pueden también reputar por marinos, respecto de criarse de ordinario en las riberas de la mar, puesto que nunca entran en el agua. Son éstos los mayores de todos, de los cuales hay algunos tan grandes como el puño, y extendidos los brazos, tienen una tercia de punta á punta; son de color pardo ó ceniciento, que tira algún tanto á verde. Estos *Cangrejos*, como digo, se crían cerca del mar en lugares sombríos y húmedos, en pequeños agujeros que hacen en la tierra, á donde se acogen corriendo al través, cuando los van á coger ó sienten ruido de gente. Ví gran cantidad de ellos en las playas de la Isla Española, á donde los días cuaresmales se comen como otro cualquiera pescado.

Suelen estos *Cangrejos* comer *Manzanillo*, que es fruta ponzoñosa, y á los que la comen llamamos *Ciguatos*, y son muy dañosos, por lo cual, los que los van á coger, se guardan de ir á las partes donde hay *Manzanillo*.

Los *Cangrejos* de la mar no son tan grandes como los de tierra; los hay también de muchas maneras: unos son mayores que otros; unos pardos, otros colorados y pintados, y otros más blancos llamados *Faybos*. Dentro de las *Ostias de las perlas* se suelen hallar unos *Cangrejillos* tan pequeños como garbanzos, muy colorados, y que parece están desnudos de las conchas y costras de que los demás están cubiertos; yo he hallado algunos de éstos, abriendo

algunas *Ostias de perlas* (1). Críase también en los ríos otra suerte de *Cangrejos* diferentes de los referidos. Mantiénense los *Cangrejos* así dentro como fuera del agua, donde les viene á lance su sustento, y son tan diestros en pescarlo ó cazarlo, que admira. Estando yo una vez en la playa del puerto del Callao noté este caso: andaban unos pajarillos marinos poco mayores que gorriones, á bandadas, dando vueltas volando por encima del mar, y en dando una vuelta, se asentaban en un barco; vi que á un vuelo que dieron muy á raíz del agua, se quedó uno asentado sobre ella revoloteando como que con violencia le tuvieren asido; llamé pronto á un muchacho que allí cerca estaba, y le hice entrarse á cogerlo, que no distaba mucho de tierra; entró y

(1) Otros crustáceos semejantes á éste y de las mismas costumbres se encuentran en nuestra Fauna: el *Pinnotheres pisum* y el *P. veterum*, que viven dentro de los *Tapes*, *Venus*, *Mytilus*, *Chama*, *Pinna*, etc., en buena armonía con ellos y no como parásitos, sino en calidad de comensales.

Plinio, y Rumphius todavía en 1741, eran de opinión que estos cangrejillos desempeñaban el oficio de vigilantes ó porteros que advertían al molusco de la oportunidad de cerrar su concha para hacerla cárcel de sus presas. Según otros, el cargo de dichos crustáceos es más humilde y se reduce á descombrar y limpiar la morada común de las sobras de la comida del molusco, las cuales aprovecha para su alimento. Pero Van Beneden cree (*Commensaux et parasites*—1883) que, al menos por lo que toca á los *Pinnotheres*, la asociación resulta ventajosa para ambos animales, pues el cangrejillo, más ágil y mejor dotado de medios de defensa y ataque, se apodera de su presa, cuyos despojos abandona al molusco en cambio del seguro albergue que le proporciona. Caso perfectamente definido de *comensalismo*, á que yo llamaría curiosísimo *modus vivendi* ó pacto equitativo y práctico entre casero é inquilino dictado por la Naturaleza.

El cangrejillo del P. Cobo debe ser, por todas las señas, el *Pinnotheres chilensis*; si bien es cierto que dentro de la ostra de las perlas suele encontrarse asimismo otro crustáceo, pero *macruro* ó de gran cola, no redondo como garbanzo ó guisante, que, en concepto del citado Van Beneden, contribuye á la formación de las perlas con las heridas que suele causar en el manto de la ostra, excitando la secreción propia de este órgano.

Debo los datos sustanciales de esta nota á mi amigo el joven catedrático de Historia Natural de Gerona D. Manuel Cazorro y Ruiz.

asíó al pájaro, y levantándolo del agua, sacó un cangrejo pendiente del pico, el cual, al punto que el pajarillo lo había metido en el agua, le había echado la garra y hecho presa en él, y lo tenía tan apretado por el pico, que con fuerza lo desasimos.

CAPÍTULO VIII

Del Chiche.

EL *Chichi* ó *Chiche* es un animalejo propio de las Indias, que no se distingue bien si es especie de gusano ó de pescado, dado que está recibido por pescado, por usarlo por tal los indios y á su imitación los españoles (1). Es pequeñuelo y larguillo, de color pardo y con muchos piés como los del *Camarón*; críase en los ríos entre las piedras y peñascos; comen[los] los indios así crudos como los sacan del río; y los he visto yo vender frescos en los pueblos de indios; y con tenerlos amontonados, están todos vivos, bullendo; de esta manera comenselos á puñados los indios con tanto gusto como si fueran confites. También los guardan para salsa, preparándolos de esta manera: después de tostados y molidos, hacen de ellos unos panecillos como de Oruga, que se conservan mucho tiempo, de los cuales se hace con mucho ají una salsa muy regalada y apetitosa para los indios, y no mal recibida de los españoles, ma-

(1) El *Chichi* es el gusano ó larva de una especie de efímera (*Ephemer*). La coincidencia de su máximo desarrollo en número y volumen con la Cuaresma en algunos lugares del Perú, ha dado margen á que este fenómeno natural se tuviera por milagro aparejado todos los años expresamente con el objeto de surtir á los fieles vecinos de los riachos y quebradas estériles de pescado, de algún alimento lícito y acuátil que lo reemplazase durante aquel período de abstinencia.

yormente de los nacidos en esta tierra, que llamamos Criollos. Cómesese con esta salsa pescado y cualesquiera otras cosas, y úsase de ella así en los días ordinarios como cuaresmales. Es el *Chichi* de temperamento caliente, y notan de él los indios, que tiene facultad de provocar al acto venéreo, y que también es provocativo de la orina.

CAPÍTULO IX

De los Camarones y demás marisco.

LOS *Camarones*, parte se crían en el mar y parte en los ríos; los del mar son pequeñuelos y rojos, de manera, que á veces parecen en el mar algunas manchas de agua colorada, y es por haber allí algún cardumen de estos *Camarones*. Hay en estas costas del Mar del Sur tan grande cantidad de ellos, que los echan las olas á tierra, y mirados de lejos, parecen cintas coloradas sobre lo blanco de la arena. No se comen estos *Camaroncillos* del mar, pero mantiéñense de ellos los *Cangrejos* y otros animales marinos.

Los *Camarones* de los ríos son de color pardo, y cocidos, se vuelven rojos como un coral; los hay de diferentes maneras, unos mayores y otros menores, y de todos hay mucha abundancia en este reino del Perú y se llevan secos de unas partes á otras. El tiempo de cogerlos es el Verano, cuando los ríos de ésta vienen de avenida con el agua turbia. Ponen entonces en la corriente cañizos y nasas y se prenden muchísimos. En tiempo de Invierno, cuando los ríos están claros y con poca agua, suelen los indios de los Llanos secar brazos de ríos, echando el agua por otra parte, para pescar *Camarones*; mas no se matan tantos de esta manera como de la primera; porque no tienen de In-

vierno tanta cantidad de agua los ríos como de Verano.

La *Langosta* es tan parecida al *Camarón*, que no se le diferencia más que en la grandeza. Críasè en los arrecifes del mar y en los ríos, y hállanse algunas tan grandes, que pesan dos libras.

Pegadas á piedras y riscos que baña el mar se crían las *Lapas*; es pescado de conchas y se reduce al género de marisco.

CAPÍTULO X

De las Ranas.

DE tener las *Ranas* tanta semejanza con los *Sapos* y por haber tanta cantidad de estas sabandijas asquerosas en las Indias, debe de proceder confundir un animal con el otro, de manera que casi todos los de este género y figura, así los que se crían en tierra como los del agua, se han reputado por *Sapos*. Porque en muy pocas partes he visto que se coman *Ranas*, ni aun que quieran dar este nombre á ningún animal acuátil de los de este género, todavía es cierto que hay *Ranas* en estas Indias y de diferentes maneras, como en España, las cuales se crían en charcos, ríos, y lagos. Las mayores de que yo tengo noticia son las que se dan en la laguna de Chinchacocha de este arzobispado de Lima, que es tan capaz, que boja veinte leguas. Es grande la muchedumbre de *Ranas* que cría, y tan grandes, que unas se hallan de á tercia de largo y otras de á dos palmos, y algunas mayores. Son mantenimiento muy usado de los indios de aquella provincia, y también de algunos españoles; cómense no solamente frescas, sino que también las secan para guardar y llevar á otras partes.

También en la Nueva España se hallan *Ranas* en mu-

chas partes, señaladamente en la laguna de México, y son tenidas por pescado regalado en aquella ciudad, á donde yo las comí, y no las he comido en otra parte de toda la América, en cincuenta y cinco años que estoy en ella; pero no son estas *Ranas* de la Nueva España tan crecidas como las de Chinchacocha. En el río de Toluca, de la misma Nueva España, se cría cierta especie de éllas, que si se aciertan á comer sus huesecillos, dicen que dan mal de orina.

CAPÍTULO XI

De la Iguana.

LÁMASE *Iguana* en lengua de la Isla Española un animal que se cría en la tierra caliente de Indias de muy extraña naturaleza, el cual se halla en tierra y en el agua, y por eso está recibido por pescado; si bien hay partes que carecen de ríos y con todo eso crían *Iguanas* en las montañas, como es la provincia de Yucatán en la Nueva España. En la apariencia exterior es el animal más fiero, que los hombres comen, y en tanto grado, que si quisieran pintar un feroz y espantoso demonio, no hallaran los pintores modelo más á propósito que imitar que este pescado. El cual parece lagarto y no lo es, porque es mucho más feo y terrible; más se asemeja á serpiente; los piés y manos tiene como lagarto, los dedos largos, y las uñas agudas; la cabeza mucho mayor, la cola larga de tres ó cuatro palmos, mayor ó menor según su grandeza; el cuerpo de la mayor *Iguana* será de dos á tres palmos de largo y poco más de uno de ancho; y de este tamaño para abajo se hallan tan pequeñas como lagartijas. Por medio del espinazo tiene levantado un cerro encrestado á manera de sie-

rra ó espinas, que le llega hasta la cabeza, y de la barba al pescuezo le cuelga una papada muy larga y ancha. Tiene agudos dientes y colmillos; su color es pardo que tira á verde, y algunas se hallan del todo verdes y otras negras.

Es animal muy callado y que no hace ningún ruido. Después que lo han cazado, suele estar quince ó veinte días, y á veces un mes y más tiempo, echado en un rincón, cosida la boca, para que no muerda, y atadas las manos atrás, sin que se sienta voz, porque no la tiene, ni haga ruido alguno, y sin comer ni enflaquecerse; mas, si le descosen la boca y le echan hierba ó cualquiera otra cosa, la come. Es en tanta manera de terrible aspecto este animal, que ningún hombre, por atrevido que fuese, osaría esperarlo, y mucho menos comerlo, si no conociese su mansedumbre y ser manjar de buen gusto y nutrimento. Finalmente, él tiene mejor sabor que parecer, y quien lo coma, juzgará antes comer un sabroso conejo ó tierno pollo, que pescado; lo cual he yo experimentado las veces que lo he comido. Hállanse ordinariamente estas *Iguanas* con tantos huevos en el buche, que algunas tienen á veinte, á treinta y á más; los cuales son del tamaño de los de paloma, sin cáscara, con un hollejito tierno, y tienen muy buen sabor. Críanse estas *Iguanas* comúnmente en los árboles de las riberas de los ríos, y desde ellos se arrojan al agua y en ella son muy continuas. Cuando pequeñas pasan corriendo sobre los ríos con tanta velocidad, que no tiene tiempo el agua para hundirlas; mas, cuando ya son grandes, pasan los ríos por debajo del agua á pié sobre la tierra, porque son pesadas y no saben nadar. Críanse en gran cantidad en el reino de Tierra Firme y por todas las costas de la Nueva España; y las cuaresmas se venden muchas en los pueblos de ellas. Las cuales, como están vivas y tienen el cuello levantado, ponen terror á quien las mira.

Cógenlas de esta manera: ellas duermen de ordinario en los árboles, pues por las mañanas están entumecidas, y

así, en meneando los árboles, caen en tierra tan entorpecidas, que apenas se menean, y entonces las toman á mano. También las suelen cazar en los mismos árboles con lazos, y dentro de los ríos, porque no pueden morder mientras están dentro del agua; pero fuera sí, si no se guarda el que las coge. Cría la Iguana en la cabeza una piedra muy provechosa para deshacer las piedras de los riñones y vejiga.

CAPÍTULO XII

De la Tortuga.

LAS *Tortugas* que se crían en estos mares de las Indias son muy grandes, y hállanse algunas tan diformes, que tienen bien que hacer cuatro hombres en llevar áuestas una. Es tan grande la fuerza que tienen, que puesta una en tierra y subiéndose sobre ella dos ó tres hombres, camina con ellos como si no llevara ningún peso sobre sí. No se crían igualmente en todas las costas de esta tierra, sino que en unas partes se hallan más que en otras. Todas son de la misma hechura que *Galápagos*. Salen del mar á poner sus huevos en las playas, á donde hacen un gran hoyo en la arena, y no cuidan más de ellos; de los cuales, empollados con el calor del Sol, salen á su tiempo otras tantas *Tortugas*, que luego al punto, con el natural instinto que les dió el tutor de la Naturaleza, corren con ligereza al agua como su centro y patria.

Los huevos son del tamaño de nueces redondas, y en lugar de cáscara tienen un hollejo blanco y tierno; y cuando se hallan, así en la *Tortuga* como en los nidos, se comen y no tienen mal gusto. Cógense las *Tortugas* unas veces en tierra y otras en el agua: en tierra se cogen cuando

salen á tierra, porque, como con los aletones dejan rastro en la arena, es muy fácil á quien va en su busca hallarlas por el rastro, y en hallándolas, no hace más que trastornarlas con un palo é ir tras otras, porque, vueltas de espaldas, no se pueden menear; y si las dejan de aquella manera, permanecerán así hasta morir.

En el mar se pescan de dos maneras, porque unas veces se hallan sobreaguadas durmiendo con tan profundo sueño, que un navío que pase junto á ellas no las despertará; y cuando se hallan de esta suerte, también las cogen trastornándolas, porque también en el agua se quedan de espaldas sin poderse enderezar. Mas, cuando están despiertas en el agua, las prenden con fisga, la cual hacen los pescadores de esta manera: embárcanse dos ó tres en una canoa, y poniendo una punta de hierro no mayor que el dedo meñique en una asta, se la tiran cuando ella saca la cabeza fuera del agua para tomar resuello, y quedándose la punta de hierro clavada en la concha de la *Tortuga*, sube el asta sobre el agua, la cual toman los pescadores para hacer segundo tiro. Como la *Tortuga* se siente herida, huye ligeramente, llevando tras sí con gran ligereza la canoa, no obstante que los pescadores le van largando muy deprisa el cordel que está atado á la punta que le clavaron, hasta que, volviendo á salir otra vez sobre el agua á respirar, le hacen otro tiro, y cuando ya la tienen asida con dos cuerdas y dos puntas, tiran de ambas hasta traer á sí la *Tortuga*, y en arrimándola á la canoa, la asen de los aletones, y echando á cada uno un lazo, tiran de ellos hasta meter la *Tortuga* en la canoa, á donde la vuelven de espaldas y prosiguen su pesca en la forma dicha. Lo que más me maravilla en este modo de pescar, es ver, que siendo la punta de hierro con que la fisgan lisa como la de un clavo y no harpada, quede tan fija en la *Tortuga*, que pueden tirar de ella con fuerza, sin que se arranque. Y la causa es, que la concha de la *Tortuga* es á modo del corcho, muy tenaz de

lo que en ella se clava; y también la *Tortuga* ayuda, porque aprieta las carnes y concha cuando se siente herida.

En el puerto de Pisco de este arzobispado de Lima se pescan con grandes redes á modo de los Atunes, cuyas puntas tiran á tierra, y suelen sacar de una redada de ochenta á cien *Tortugas*. Su carne es de buen gusto, si bien es verdad que es comida grosera y muy parecida en el aspecto á carne de vaca. Hácense de ella potajes como de la carne, y su manteca ó grasa es amarilla. Tiene una propiedad extraña la *Tortuga*, y es, que dos ó tres días después de muerta y despedazada, cualquiera trozo de su carne tiembla y da latidos, como si fuera carne viva. Hállanse algunas diferencias de *Tortugas*, y entre ellas es muy conocida la llamada *Carei*, que es menor que las comunes y no se halla en todas partes, de cuyas conchas se hacen ricos escritorios, cajuelas de antojos y otras muchas cosas curiosas.

CAPÍTULO XIII

De la Hicotea.

HICOTEA en lengua de la Isla Española es un pescado tan parecido en la figura y disposición á la *Tortuga*, que parece ser del mismo género. Es comúnmente de dos palmos de largo, poco más ó menos, y de seis á diez libras de peso. Unas *Hicoteas* se crían en el agua y otras en tierra, en las montañas y bosques entre los árboles en lugares húmedos y medio anegadizos; las unas y las otras se comen por pescado y son de muy regalado y sabroso mantenimiento; pero las de monte son mucho mejores que las de agua. Hállanse de todas en gran cantidad en las provincias de Tierra-Firme, particularmente

en la de Cartagena, á donde se suelen recoger en un corral cantidad de ellas para la cuaresma, y las van matando cada día como si mataran aves caseras.

CAPÍTULO XIV

Del Manatí.

MANATÍ, en lengua de la Isla Española, es un pescado propio de las Indias; hállanse muchos en las Islas de Barlovento y en otras costas de la Tierra-Firme. Es mucho mayor que un *Tiburón*, porque tienen de longitud, los mayores, catorce ó quince piés, y de grueso ocho palmos; y hay *Manatí* que pesa cuarenta arrobas. Es animal de apariencia fea; tiene la cabeza tan grande como la de un buey y algo parecida á ella; los ojos pequeños respecto de su grandeza; junto á la cabeza tiene dos aletones ó tocones grandes con que nada; en lugar de orejas dos agujeros muy pequeños; es animal de cuero y de color pardo, con algunos pelos raros. Tiene el cuero tan grueso como el dedo, del cual, después de curado, se hacen buenas correas y suelas para zapatos y otros usos. Sacan de este animal, especialmente de la cola, mucha y muy buena manteca, que por ser muy grasa la cola, se convierte casi toda ella en manteca, la cual es buena para guisar y para arder en candil. La hembra tiene dos tetas en el pecho, y de cada parto pare dos hijos que cría con ellas. Es su carne tan parecida á la de ternera, que si le pusiesen un trozo preparado de este pescado á quien no supiese lo que era, lo juzgaría por ternera ó puerco fresco; es de buen gusto, y se come asado y en otros potajes. Yo ví una vez en la Isla Española asar un trozo de este pescado en un asador,

como si asaran carne de puerco; y comí de él, y más me pareció carne que pescado.

Sin duda que al principio que los españoles comenaron á poblar esta tierra, debieron hacer mayor estima del *Manatí*, según lo que dice de él Gonzalo Fernández de Oviedo, historiador de aquel tiempo; mas, al presente, ninguna cuenta se hace dél, antes se tiene por comida grosera y muchos no quieren comerlo, porque, según oí decir en la Isla Española, si lo come alguna persona que haya sido tocada de mal de bubas, la renueva esta dolencia. Hácese del *Manatí* buena cecina y de mucha dura. Suélense coger con red ó fisga desta manera: atan los pescadores á la fisga una cuerda muy larga, y al cabo de ella ponen un corcho ó un palo que sirva de boya; y herido el pescado con el harpón, le dan toda la cuerda, y él, como se siente herido, anda de unas partes á otras con gran ligereza, y como se va desangrando, va perdiendo las fuerzas y allegándose á tierra, á donde las mismas olas lo echan. Entonces los pescadores recogen la cuerda y lo acaban de matar harpándolo, de cuyas heridas sale mucha sangre; y él, con el dolor de la muerte, llora á semejanza de una persona. Créase comúnmente este animal en los ríos cerca de la mar en tierras calientes, y sube por los mismos ríos paciendo la hierba que nace en las riberas, sin salir del agua. Hállanse en la cabeza unas piedras que tienen virtud para el mal de orina y expeler la piedra que la impide. Algunos llaman al *Manatí Pegemulier*, y le atribuyen algunas virtudes para la medicina.

CAPÍTULO XV

De la Capiguara y de la Nutria.

EN la provincia del Paraguay llaman *Capiguara* á un animal que se cría en el agua y sale á pacer á tierra. Es de la forma y grandor de un puerco, y en la carne también se le parece, salvo que tiene sabor de pescado y por tal se come y tiene buen gusto. El hocico tiene romo y mayor que el del puerco, con dos dientes en la parte alta de la boca y otros dos en la baja, como la *Nutria*, á la cual es muy parecida la *Capiguara*, pero es mucho mayor. Hállanse innumerables en el río del Paraguay, si bien se crían en otras partes, mas no en tanto número. De noche salen á pacer en tierra, y de día andan en el agua; sacan la cabeza fuera della á menudo para resollar, y de una zabullida andan debajo del agua un tiro de saeta. Para pescarlas, entran los indios con sus canoas en este río del Paraguay, y estando muchos con los arcos flechados esperando que saquen la cabeza fuera del agua para tomar resuello, al punto que la sacan, la flechan; ellas se zabullen sintiéndose heridas, y los indios corren con sus canoas divididos unos río arriba y otros río abajo un tiro de flecha, porque ya saben que á esta distancia han de tornar á salir, y por no saber si las *Capiguaras* tomarán río arriba ó río abajo, se parten unos á una parte y otros á otra, como he dicho. En volviendo á sacar la cabeza, las flechan segunda vez, y como ya van mal heridas, presto se desangran y salen muertas á la ribera. Críanse también en el dicho río del Paraguay, y en otros muchos de esta tierra, gran cantidad de *Nutrias* de la misma especie que las de Europa.

CAPÍTULO XVI

De la Ancha.

EN los ríos de la provincia de Venezuela se cría cierto animal á quien los naturales de aquella tierra llaman *Ancha*. Es de hechura de Venado; susténtase en tierra y habita en el agua; es patihendido, y tiene la cara de figura de Cabra, aunque más chata; las orejas pequeñas como de Lebre: tiene dientes y muelas altas y bajas; las piernas y brazos cortos; ancho de pecho y lomo como un Puerco grande; la cola casi solamente se le señala; el pelo muy corto y bermejo. Es de comer y tiene gusto de pescado; es muy duro de cocer; no se aparta mucho de las riberas de los ríos.

CAPÍTULO XVII

Del Pejepato.

ESTE pescado es muy peregrino, y no sé yo que se haya visto en otra parte sino en la provincia de Colima en la Nueva España, á donde se cogió una vez uno, y me lo refirió una persona religiosa, digna de crédito, que lo vió. Es del tamaño y hechura de un Ánsar mediano, no tiene género de pluma, sino cubierto todo el cuerpo y las alas de un cuero como de Cazón. Tomaron este animal en aquella provincia con esta ocasión: hallaban los vaqueros junto á la mar degolladas algunas terneras pequeñas, y andando con cuidado inquiriendo quién hiciese este daño,

vinieron á hallar que lo hacía este pescado, y atajándole el paso, para que no huyese á la mar, de donde salía á degollar las terneras, fué tomado. Y por cosa prodigiosa lo guardaron seco y lleno de paja.

CAPÍTULO XVIII

Del Lobo marino.

YA que en toda esta América meridional no se hallan Lobos terrestres (1), que tan dañosos suelen ser á los ganados donde quiera que los hay, crió Dios en los mares de sus costas un animal no menos perjudicial en el agua para los vivientes della, que lo es el Lobo para los animales de tierra. Éste es el *Lobo marino*, que en la lengua general del Perú se dice *Azuca*. Tiene de largo este pescado de ocho á doce piés, y de grueso más que un gran cebón; y aun algunos se hallan de la grandeza de un Toro. Parece algo tanto en la figura al perro; tiene la cabeza grande y continuada con el cuerpo, sin adelgazar casi nada en el cuello; orejas pequeñas, y también la cola, y no más gruesa que la del Puerco; cuatro aletas que le sirven de piés y manos para andar en tierra y con que nada en el agua; las dos delanteras son mayores que las postreras; y cuando sale á tierra, anda arrastrando de medio cuerpo abajo y á saltos, estribando sobre las aletas delanteras, que es causa de que no pueda correr, que al hacerlo fuera muy dañoso; porque yo ví uno que sacaron á tierra para entretenimiento, y con tenerle atado, corrió á saltos tras

(1) Sin embargo, en el Ecuador y en el Perú llaman lobo al *Lycalopex Azarae*.

los que lo estábamos mirando. En el agua es ligerísimo, y saca la cabeza de cuando en cuando fuera del agua, para tomar resuello. La hembra es menor que el macho y de color pardo. Tiene el cuero tan duro, que cuando enojado se encrespa y arma, no lo pasaran con una lanza, y tan grueso como el del Toro; el cual, después de curado, sirve para muchos usos y se hacen dél cintos ó pretinas, por ser provechosos contra el mal de riñones.

Paren las hembras en tierra dos lobillos de un parto, y los crían con dos tetas que tienen entre los aletones delanteros que les sirven de brazos. Tiene tan delicada este pescado la parte de la cabeza de sobre la nariz, que con un golpe que le den allí con un palo, muere luego; y así los matan á palos cuando los hallan en tierra cuando salen á dormir; los cuales tienen tan profundo sueño y roncan tan recio, que se oyen de lejos. No acometen á la gente, mas, si se les allegan á trecho que puedan alcanzar á morder, muerden cruelmente, porque tienen mucha y muy recia dentadura y colmillos tan largos y recios como los de Puerco, y alrededor del hocico unos bigotes como de Gato, pero más gruesos, que sirven de mondadientes, por ser recios y correosos como barba de Ballena.

Hay tres ó cuatro castas destos *Lobos*, que se diferencian en el tamaño y colores; porque los hay negros, pardos y bermejos; unos tan grandes, que tendida su piel en el suelo, no es menor que la de un Buey; los desta grandeza son tan grasos y aceitosos, que de uno solo suelen sacar nueve ó diez botijas peruleras de aceite; y sácanlo colgando el *Lobo* en alto después de desollado, porque con el calor del Sol todo él se resuelve en aceite, respecto de que debajo del cuero tiene una mano de grasa de tocino ó gordura; y este aceite sirve para alumbrarse en las *chácaras* é ingenios de azúcar y para otros usos (1); con el cual,

(1) Y es probable que también se alumbrasen con él los antiguos

untando cualquiera cosa de hierro, la defiende del moho; y á esta causa, los artilleros de la Armada Real desta mar del Sur untan con él las balas de hierro colado de artillería. Es este aceite líquido, de color amarillo y de mal olor; véndese en el puerto del Callao á tres ó cuatro pesos la botija. No se come la carne destos *Lobos* sino en caso de necesidad, y con todo eso, los matan los pescadores por el provecho que sacan de su aceite y pieles.

En algunas partes, como es en las costas de Arica y de Chile, los desuellan enteros, y del cuero, llenándolo de viento, hacen balsas; porque de dos juntos hacen una balsa; y entran en ellas los indios á pescar en la mar; y cuando se aflojan, sin salir del agua, los rehinchán de viento desatando un agujerillo que les dejan para este efecto, y soplando por él con un canuto delgado. Es muy grande la suma destos *Lobos marinos* que hay en estas costas de la Mar del Sur desde la Línea Equinocial hasta el reino de Chile; todas las isletas desiertas que hay por toda esta costa están cubiertas déllos, á donde hacen tan gran ruido, mayormente cuando andan en el cielo, que parecen manadas de becerros. Hacen muy gran estrago en los otros pescados menores que ellos, con que son causa de que no haya tanto pescado en las costas donde ellos andan.

Son también muy perjudiciales á los pescadores, porque les rompen muchas veces las redes, por comerse el pescado que ha caído en ellas; y aun de lo que prenden con anzuelo les suelen quitar parte, porque se ponen debajo de los barcos de pescar, y cuando los pescadores tiran de la cuerda con el pescado que han prendido, salen de través y arrebatan pescado y anzuelo y se lo comen todo; y no se puede pescar en esta costa del Perú con nasas, por causa destos *Lobos*, los cuales son tan voraces, que me

indios de la costa; porque se han hallado en sus huacas y sepulturas lámparas de barro muy semejantes á las romanas y adornadas con relieves imitando cabezas de lobo marino.

afirmó un pescador haber sucedido comerse un lobo destos, en menos de un cuarto de hora, más de seis arrobas de pescado.

Son estas bestias muy grandes enemigos de los *Tiburones*, y uno por uno nunca se le atreve al *Lobo* el *Tiburón*; porque hay *Lobos* tan grandes, que tienen á diez y siete pies y más de largo, y ocho en redondo por lo más grueso, y están muy armados de dientes y colmillos. Es la pelea destas dos fieras marinas muy cruel, la cual pasa desta manera: el *Lobo* nunca huye de los *Tiburones*, aunque lo acometan muchos juntos, antes los espera sin temor; y los *Tiburones*, cuando ven un *Lobo* solo, se juntan muchos, y puestos en ala con grande orden, lo van cercando y cogiendo en medio, y después que lo han cercado, sale un *Tiburón* de los más atrevidos de través ó por detrás, y le da un bocado, y en continente todos los demás aferran y lo golpean, soltándolo y tomándolo á bocados. El *Lobo*, embravecido, hace mucho daño en los que alcanza; pero, como los *Tiburones* son muchos, lo hacen pedazos y se lo comen sin dejar cosa dél. Mientras dura este combate, es muy grande el ruido que hacen zapateando y golpeando el agua con las colas, levántandola muy alta, y donde ha precedido alguna riña déstos, queda el agua teñida de sangre.

De poco tiempo á esta parte se ha reparado que estos *Lobos Marinos* tienen debajo de las cerdas, que son como de puerco, un vello ó lana sutilísima más que la de *Vicuña*, la cual de tal manera cubren con las cerdas, que nunca se moja dentro del agua; y aun el autor del arbitrio imprimió un curioso papel probando que estos *Lobos* son los *Castores*, de cuya lana se hacen los sombreros tan estimados que llaman de castor; y para verificar el arbitrio, se mataron en esta costa del puerto del Callao, por mandado del Virey Conde de Salvatierra, más de quinientos *Lobos*, de los cuales se sacó mucha cantidad de lana, y se ofreció premio á los sombrereros si acertaban á hacer con esta lana

sombreros de castor; y aunque muchos lo intentaron, ninguno acertó á hacerlos. Mas, verdaderamente, la lana es admirable, porque no hay seda más suave que ella.

En esta matanza que se hizo de *Lobos Marinos* experimentamos dos cosas; la primera, el gran estrago que hacen en el pescado, porque, por la falta de tanto número de *Lobos* como se mataron, fué maravillosa la abundancia que se siguió de pescado en el puerto del Callao; y la segunda, que su ferocidad no es menor en tierra que en el agua; porque, habiendo sacado algunos *Lobos* vivos á la ribera de la mar, para entretenimiento de la gente, vimos que no había perro que se atreviese á embestirlos, no sólo á los grandes, pero ni á los muy pequeños. En otra ocasión vi yo atado á uno tan pequeño como un lechoncillo, y aunque le echaron perros bravos, se acobardaban delante dél. Echáronle un gato teniéndole colgado de la cola sobre el lobillo, y le embistió con la rabia que muestran los gatos cuando así los cuelgan; mas soltaron luego al gato, porque no lo matara el *Lobo*, que según lo mordía fieramente, presto lo hiciera pedazos. Los colmillos destos *Lobos* son provechosos para curar almorranas.

CAPÍTULO XIX

Del Lobo Marino del Paraguay.

EN el río del Paraguay se cría un animal que llamamos *Lobo Marino*, algo parecido á la *Ancha*; es de cuatro piés, de figura como *Lobo Marino*, la cabeza como gato y de uñas muy largas, con que, salido á tierra, escarba y hace cuevas donde meterse; susténtase del pescado que prende.

CAPÍTULO XX

Del Juguete del Agua.

EN las lagunas de la Nueva España, y señaladamente en la de México, se halla un género de pece semejante á la Lagartija; es tan grueso como el dedo pulgar, largo un palmo, y tiene cuatro piés como la Lagartija, que fenecen en cuatro dedos cada uno como los de la Rana. Está cubierto de un cuero blando, con el vientre pintado de unas manchuelas que de blanco tiran á negras, con la cabeza chata y grande en proporción del cuerpo. Dale cada mes su regla á este animalejo de la misma suerte que á las mujeres. Su carne es buen mantenimiento semejante á el de las Anguilas. Pusiéronle los españoles este nombre, por la figura tan extraña que tiene.

CAPÍTULO XXI

Del Caimán.

EL *Caimán* es el más temido de cuantos animales produce el agua, por los daños que suele hacer á los hombres. Críanse estas fieras acuátiles solamente en temple *yunca*, en los ríos así apartados de la costa de la mar, como en las bocas dellos al desaguar en la mar, en esteros y lagos, y así son comunes en agua dulce y salada, dado que en la mar no se alejan mucho de los ríos ni de tierra. Su figura y talle es la misma que de Lagarto, de un verde os-

curo ó pardo de color de tierra; están armados de tan recio y duro cuero, que resiste cualquiera punta de hierro, mas nó á un tiro de arcabuz. Su grandeza es diversa, porque se hallan del tamaño de un pequeño muchacho hasta de veinte y cinco y más piés de largo; los comunes son como grandes piezas de artillería. Crían debajo de los brazos y en los testículos cierto humor espeso, que, seco, se asimila en el olor y color al almizcle, y cada *Caimán* tendrá como cuatro onzas déllo. Tienen dos órdenes de recios y agudos dientes, dispuestos de modo que encajan los unos en los otros; con los cuales son de tan excesiva crueldad estas fierfísimas bestias, que es imposible librarse dellas en lo que una vez hacen presa.

No es comestible su carne, sino en caso de necesidad, por ser mala, desabrida y de un olor enhastioso. Crían los *Caimanes* poniendo sus huevos entre la arena de las orillas de la mar y ríos, ó entre la hierba, cuando no hay arena; de los cuales, vivificados con el calor del Sol, nacen los lagartillos, y en saliendo del huevo, con el natural instinto que les dió la Naturaleza, corren ligeros al agua; y proveyó el Divino Artífice, para que una fiera tan dañosa no multiplicase demasiado, de remedio conveniente, que fué dar tal instinto á la madre, que va de cuando en cuando á requerir los huevos, y particularmente sale del agua y se pone á la orilla al tiempo que los hijuelos, saliendo de los huevos, caminan para el agua y van á ella unos tras otros en forma de hormiguero; entonces el *Caimán* los va recibiendo en su boca y encomendándolos al buche, de donde no salen más, porque se mantiene déllos, y sólo escapan con vida los que por su ventura no acertaron á entrar en la boca de la madre, que si todos los que nacen se logran, hirvieran los ríos déllos, porque cada nidada de *Caimanes* es de más de cien huevos. Y no contento el *Caimán* con haber apocado á sus hijuelos en la forma referida cuando corrían al agua, en ella les da otro repaso, porque

los recoge, y como regalándose con ellos, se sale fuera del agua, y ellos le siguen, y jugando, se le suben encima; y entonces la madre les hace otra burla tan pesada como la primera, y es, que se vuelve á entrar en el agua con los hijuelos sobre las espaldas, y ladeándose de presto, los echa de sí, y al caer en el agua, recoge en la boca cuantos puede y se los come, con que quedan muy mermados. Son los huevos del *Caimán* poco mayores que de Gallina, y tienen la cáscara más dura y no tan blanca, los cuales no se comen.

Fuera mucho más nocivo este animal, si en tierra tuviera la ligereza que en el agua, en la cual es muy veloz y bravo; mas en tierra pesadísimo y de extraña torpeza. Están la mayor parte del día tendidos al Sol en las riberas de los ríos, que parecen gruesas vigas. Donde están encarnizados en hombres y animales, tienen gran ferocidad y atrevimiento. No hacen bien la presa en tierra ni del todo metidos en el agua, sino á la lengua della, de modo que estando ellos en los confines del agua, llegue á su orilla el animal. Y así, cuando el ganado llega á beber á los ríos, ó la gente á lavarse, los asen y agarran, y sumergiéndolos en el agua, los ahogan; y es tan grande su fortaleza, que haciendo presa el *Caimán* en un caballo ó en un toro, se lo lleva al agua como si fuera un cordero.

Tienen una propiedad, y es, que no pueden comer la presa dentro del agua, porque tienen de tal modo el gargüero, que fácilmente los ahoga el agua; y así, en ahogando en ella el animal que prenden, lo sacan á comer á tierra. Están en algunos ríos tan cebados en hombres, que suelen sacarlos de las canoas y balsas en que navegan, echándolos al agua con la cola. Es cosa digna de admiración, que una bestia tan grande y feroz como un *Caimán*, se deje llevar por el agua hasta la orilla atado por el cuello de los muchachos indios. Cuando tiene hambre, á falta de otro mantenimiento, se come las piedras, las cuales se suelen hallar

en su buche comenzadas á gastar; y son medicinales, porque, echas polvos y dadas á beber, aprovechan para el mal de piedra. Y los polvos de su buche, dados á beber, quiebran la piedra de los riñones.

Tiene el *Tigre* natural odio y enemistad con el *Caimán*, al cual espera sobre las barrancas de los ríos, y en viéndolo fuera del agua, le salta encima, y aferrándolo fuertemente con las garras, lo detiene y abre; y como el *Caimán* no le puede herir con los dientes, por asentársele en las espaldas, aunque brega, salta y da recios golpes con la cola al *Tigre*, no lo puede desasir de sí. Desta lucha y pelea, que es bien reñida y cruel (por ser entre las dos más bravas fieras que crían en este Nuevo Mundo los dos elementos Agua y Tierra) sale con victoria el *Tigre*, dejando muerto y despedazado á su contrario, de cuya carne no se mantiene, con que da muestra de no pretender en esta riña más que ejercitar su ferocidad y el daño de su enemigo.

Suelen los indios de algunas provincias matar estas bravas bestias con un modo bien particular y de más ánimo que ellos suelen tener, que es desta manera: labran un palo tan grueso como el brazo y largo una tercia, poco más ó menos, de madera muy recia, con dos puntas agudas y tostadas, el cual asido de una cuerda que está atada á un árbol, tienen en la mano tendido el brazo, y cubierto palo y mano con un pedazo de carne, esperan al *Caimán* en la orilla del agua, el cual, en viendo la carne, arremete á ella abierta la boca para hacer presa; mas, como al cerrarla se clava el palo por la parte alta y baja, tiene lugar el indio de sacar de su boca el brazo, sin que le ofendan los dientes del *Caimán*, que, viéndose herido, huye á lo hondo, pero detiéndolo la cuerda hasta que muere ahogado, por no poder cerrar la boca; y entonces lo tiran á tierra (1). El nombre

(1) Curiosa coincidencia es que los negros del África pesquen de la misma manera los cocodrilos, sin haber aprendido la artimaña de los indígenas americanos.

de *Caimán* es tomado de la lengua de la Isla Española; en la mexicana se dice, *Acuitzpalín*.

CAPÍTULO XXII

De la Araña, Yamar, Cachuelos y Carachas.

DOY principio á los peces que sólo viven en el agua, por los más pequeños, que son las cuatro suertes dé-llos contenidas en este capítulo; de los cuales no se hace caudal sino á falta de otros más sustanciales. La *Araña* es semejante al *Rascacio*; tiene dos púas en las garras y sobre la cabeza otras dos, que son ponzoñosas. En los ríos se cría gran suma de un pescadito muy menudo, menor que *Camarones*, que los indios llaman *Yamar*, el cual se lleva seco de unas partes á otras por todo el reino del Perú; y se come, nó por sí solo, sino en guisados, á vueltas de otras cosas, especialmente en el guisado llamado *locro*.

Críanse así mismo en los ríos muchos *Cachuelos*, que se comen frescos y son de buen gusto; pero es pescado de poca sustancia. La *Caracha* también se halla en los ríos y lagos; cógense algunas tan grandes como sardinas; no es tampoco pescado de que se hace mucha cuenta. Suelen guardarlas vivas en redomas de agua, y viven así mucho tiempo aunque no les echen de comer.

CAPÍTULO XXIII

De las Sardinias y Anchovetas.

EN todas las costas de la Mar del Sur desta América Austral se crían *Sardinias* con gran abundancia, señaladamente en las del arzobispado de Lima, obispado de Arequipa y reino de Chile; que parece quiso Nuestro Señor proveer á los moradores destas provincias marítimas del Perú de remedio contra la esterilidad de sus tierras. Porque, como antiguamente era necesario en algunas costas de las diócesis de Lima y Arequipa enterrar *Sardinias* con las semillas que sembraban, para que diesen fruto copioso, fuera muy costoso y difícil este beneficio, si no se hallaran tan á mano y en tanta abundancia las *Sardinias*. Las cuales se crían en tanta cantidad en las costas dichas, que la mar suele echar á tierra gran suma déllas, con que los indios estercolaban y fertilizaban las tierras de labor marítimas, y tenían abundancia de pescado con que mantenerse.

La costa de Chile hace ventaja á las otras desta Mar del Sur en esta abundancia de *Sardinias*, las cuales se aderezan en aquel reino, especialmente en la isla de Chiloe, como los arenques de España; de donde se traen á esta ciudad de Lima y se estiman por cosa regalada; si bien no son tan grandes como las sardinias-arenques de Europa.

No es menor la copia que hay de *Anchovetas* en las mismas costas; las cuales también algunas veces por su multitud varan en tierra y se quedan en seco, particularmente cuando son perseguidas por peces grandes; y cuando así dan en tierra, suele quedar un gran camellón déllas á lo largo de la playa, como yo lo vi una vez, que no fué posible agotarlas. Suelen venir por esta costa del Perú tan

espesos cardúmenes de *Anchovetas*, que, navegando yo de Lima á Trujillo el año de 1627, nos cercó el navío uno tan grande, que parecía una mancha negra el agua, y por estar á la sazón en calma, las cogía la gente del navío á canastos, con no más trabajo que meter los canastos de canto en la mar y sacarlos llenos de *Anchovetas*. En esta ciudad de Lima y en su comarca se gasta todo el año gran cantidad de *Anchovetas* frescas, y se tiene por pescado regalado y de muy buen sabor; fuera de que es gran socorro para la gente pobre, porque con un real de *Anchovetas* cena toda la gente de una casa, aunque sean diez ó doce personas.

Cuando veo tan grande inmensidad de *Anchovetas* en esta Mar del Sur, vengo á sentir, que así como crió Dios la hierba en los campos para pasto de animales terrestres, así también crió las *Anchovetas* en la mar para sustento de los acuátiles; porque todo género de pescado mayor y menor, con otra infinidad de aves marinas, se mantienen déllas; y los pescadores no ponen de ordinario en los anzuelos otra carnada ó cebo que de *Anchovetas*, para pescar todo género de peces. También se secan muchas al Sol y se llevan á varias partes.

CAPÍTULO XXIV

De los Pejerreyes.

A SÍ en la mar como en los ríos desta costa del Perú, y en algunas lagunas mediterráneas, se crían abundantemente los *Pejerreyes*, y de cualquiera manera que sean se tienen por pescado tan sano, que se permite comerlo á los enfermos; pero los *Pejerreyes* de la mar son preferidos

en sanidad á los de agua dulce, como quiera que los de los ríos son más sabrosos. Los que se crían en la mar son generalmente de un tamaño no mayor de un palmo de largo, poco más ó menos. Mátanse muchos todo el año en las costas de las diócesis de Lima y Arequipa, y es cosa que admira ver la gran copia dellos que se cogen en el puerto de Quilca, de la diócesis de Arequipa; y á veces acuden en tanta cantidad en el puerto del Callao, que suelen varar en tierra y los cogen á mano; y no ha mucho tiempo que vi yo acercarse á tierra, no más de un tiro de mosquete del pueblo, un tan gran cardumen de *Pejerreyes*, que perseveró en el mismo lugar más de un mes, al cual acudieron todos los indios pescadores del Callao y de su río con sus balsas, de manera que desde la mañana hasta la noche no se movían de un lugar desde cincuenta hasta ochenta balsas pescando *Pejerreyes*; y era tan rara la abundancia que prendían, que los vendían á real el ciento, siendo su precio común de ocho á diez al real; y si no se fueran trayendo en recuas á vender á Lima, no tuvieran valor alguno.

En los *Pejerreyes* de agua dulce se halla muy grande variedad en su grandeza: los menores de todos son los que se crían en la laguna de Chucuito, diócesis de Chuquiabo, los cuales apenas tienen de largo medio gome (1): en los ríos desta costa se hallan muy crecidos, como son los ríos de Valdivia, de Camaná, de Cañete y otros; donde se prenden tan grandes *Pejerreyes*, que tienen á dos palmos y más de largo, y gruesos en proporción, los cuales son de muy sabroso y regalado gusto.

(1) Éstos son muy diferentes de los que se crían en la mar y en los ríos.

CAPÍTULO XXV

Del Peje-blanco.

EN toda esta costa del Perú, y en especial en el puerto del Callao, se mata mucho *Peje-blanco*, de que hay todo el año grande abundancia y se estima por pescado regalado. Es largo una tercia, poco más ó menos, y dale nombre su color, que es un blanco que tira á leonado, si bien su carne es muy blanca. Otras dos castas de *Peje-blancos* se crían en algunas lagunas de la Nueva España, la una en la laguna dulce de México que se llama de Chalco; es no mayor que un *Pejerey*, de un palmo de largo y muy parecido á los *Pejereyes* de la mar; estímanse mucho en México, por ser muy poco el que cría la dicha laguna, y valen muy caro. La tercera especie de *Peje-blancos* se cría en las lagunas de Mechoacán y en mucha abundancia, y es muy parecido en el color y tamaño al *Peje-blanco* de la mar, pero es más blanco que él. Deste pescado se lleva mucho salado á México y á otras partes de aquel reino.

CAPÍTULO XXVI

De los Vagres.

LAS diferencias que se hallan de *Vagres* son muchas. Todos convienen en carecer de escama y tener el cuero muy delgado: diferéncianse en el tamaño y en ser unos de mantenimiento más regalado y sano que otros; y

también en que en varias tierras tienen distintos nombres. Críanse en la mar y en ríos y lagunas; los de la mar son largos una tercia; mátanse muchos en el puerto del Callao. Mas, los de agua dulce son tenidos por manjar más regalado y se diferencian mucho en grandeza, porque los menores son de un palmo, y de aquí van creciendo hasta hallarse *Vagres* de la grandeza de un hombre y de más de dos arrobas de peso. Los menores y medianos son de más sano mantenimiento y más sabrosos, cuales son los de los ríos destos llanos del Perú, particularmente los que cría el río de Ica, que son de un palmo, y allí los llaman *Gecuas*, de que se hacen muy regaladas empanadas; los que se llevan á la villa de Oruro de la laguna de Challacollo, tres leguas de allí, de que es muy abundante aquella laguna; y los que se llevan frescos á la ciudad de México de los ríos del Marquesado (1), que son medianos, de á cuatro y de á ocho libras de peso cada uno, y algunos llegan á media arroba, y en la plaza de México se venden por libras. No son de menos estimación los que en el Nuevo Reino de Granada, particularmente en la ciudad de Santa Fé, llaman *Capitanes*, y son de una tercia de largo.

En la provincia del Collao deste reino del Perú se cría en los ríos y en la gran laguna de Chucuito una especie de *Vagres*, que los indios llaman *Suches*; tienen de largo una tercia y también los hay de dos palmos. Es tan mantecoso este pescado, que casi todo él se resuelve en grasa. Hállase más de ordinario en las orillas de los ríos y de la laguna sobredicha, entre la lama, juncales y maleza, que en las corrientes claras de los ríos y hondo y limpio de la laguna. Es sabrosísimo al gusto, particularmente en empanadas, pero comido fresco, no muy sano; por lo cual lo suelen comer de ordinario salpresado. Llévase gran cantidad destos *Suches* salados y secos á otras partes, por ser

(1) Del valle de Oaxaca.

muy grande la copia que se mata déellos en la dicha provincia del Collao. El unto de *Suche* es muy caliente y medicinal; ablanda los escirros y lobanillos y las demás durezas de hígado y bazo; y echando dél algunas gotas en el oído doloroso por intemperie fría, mitiga el dolor; allende desto, se experimenta del *Suche* que inflama la garganta y causa flemas y llagas.

En la provincia de Santa Cruz de la Sierra, en el río Guapay, que es muy grande y un brazo del Maraón, se cría un pece de género de *Vagres*, llamado de los indios de allí *Surubi*, el cual se halla también en otros ríos grandes; tiene de largo seis pies y más, y en proporción del cuerpo muy gran cabeza y boca, y es muy bueno de comer.

CAPÍTULO XXVII

De los Peje-bobos.

EL *Peje-bobo* es muy conocido y estimado en la Nueva España por ser mantenimiento regalado. Críase en los ríos de la costa del Norte, señaladamente en el de la Veracruz y en el de Alvarado, y llévanlo salado y asado en barbacoa la tierra adentro hasta la ciudad de México. Es del tamaño de una *Chita* mediana, desde una tercia hasta un codo de largo, de carne muy blanca y sabrosa. Hállanse en el río de Alvarado tres géneros deste pescado, que cada uno viene de distinto río y esteros de los que entran en él, y por éste bajan á desovar en la mar; uno tiene la escama blanca, y éste viene de un estero que está hacia la estancia del Marqués del Valle; otro tiene la escama negra y una berruga en la punta de la nariz; y el tercero

es así mismo de escama negra pero sin berruga, el cual baja del río de Tariscoya [Taliscoyán]. Desovando pues estas tres suertes de pescado en la boca del río de Alvarado en un mismo paraje, la prole y sucesión de cada una se vuelve río arriba al lugar y sitio de donde bajaron sus progenitores y ellos son originarios, siendo éstos tan pequeñuelos como medio alfiler de los menores; y guardan tan inviolablemente el irse á sus patrias, que no se mezclan en el camino unos con otros, sino que se ven en el agua tres listas apartadas una de otra, cada una de su distinto cardumen. Y ha sucedido que algunas personas, por curiosidad, han cogido cantidad del un cardumen en una vasija con agua y echádoslos en el cardumen contrario, y con ser estos pececillos tan pequeños, se vuelven á los suyos y á sus parajes y patrias, que es cosa que causa admiración á los que lo observan.

CAPÍTULO XXVIII

De las Truchas, Mojarrras y Lampreas.

EN muy pocas partes desta América se hallan *Truchas*, por lo cual no es pescado que se alcanza á gozar en las ciudades principales délla. Críanse algunas en los ríos del reino de Chile, y en mayor cantidad en la comarca de la ciudad de Mendoza, que cae en la diócesis de Santiago de Chile. En la América Setentrional es mayor la copia que hay dellos, particularmente en la diócesis de Guatemala, Guaxaca y Guadalajara. En esta última se crían en mucha cantidad y se suelen llevar saladas á la ciudad de México. Son pequeñas, pero muy regalado manjar. Las mayores son las de la diócesis de Guaxaca, porque se cogen muchas de más de tres palmos de largo.

También son más frecuentes las *Mojarras* en la América Setentrional que en esta Austral, dado que las hay en toda esta costa del Perú, donde no se estiman mucho, por haber abundancia de otros pescados mayores. Críanse muchas en las diócesis de Guatemala y Nicaragua, y en esta segunda es muy copiosa la pesca que hay dellas en las lagunas que tiene, á donde es pescado regalado. También en unas lagunas que tiene Guatemala en su distrito se mata cantidad dellas, y es el pescado fresco que más participa aquella ciudad.

En pocas partes desta Mar del Sur se crían *Lampreas*; hállanse algunas en la costa del reino de Chile, las cuales se suelen agarrar al timón de las naves, mas no las hay en abundancia para pescarlas.

CAPÍTULO XXIX

De las Cabrillas, Loznas, Carvinzas, Machuelos, Machetes, Bocón y Rascacio.

LA *Cabrilla* es pescado propio de las Indias y muy regalado; parécese mucho á la *Trucha*, y solamente se cría en la mar. Tiene un palmo y más de largo; todo él está lleno de unas pintas rojas. Mátanse muchas *Cabrillas* en el puerto del Callao, y déllas goza en abundancia esta ciudad de Lima.

La *Lozna* es la que llaman en España Cerbal; críanse con abundancia en esta Mar del Sur; á donde también se hallan *Cavinzas* de un jeme y más de largo, á las cuales en España llaman Chopas; *Machuelos* y *Machetes*, que casi son una misma cosa. Al *Machuelo* nombran en España Lacha; es del largor de un palmo y tiene muchas espinas.

El *Machete* es un poco mayor. El pescado llamado *Bocón* es del tamaño de la *Mojarra*. El *Rascacio* es del mismo grandor, todo colorado y propio de las Indias.

CAPÍTULO XXX

De los pescados Conguillo, Doncella, Guancavelica, Colirubia, Galera y Peje-volador.

EL pescado que llamamos en este reino *Conguillo* es pequeño, de medio palmo de largo, y por esto le dan nombre de *Conguillo*. Llamán los pescadores *Doncella* á cierto pescado por su grande hermosura; es largo un palmo y hermosísimamente pintado todo el cuerpo de amarillo, azul y negro, que cierto es muy para ver. El pescado llamado *Guancavelica* es al modo de la *Anchoqueta*, sólo que es algo mayor. Á la *Colirubia* se le da este nombre por la hechura y color que tiene. El pescado que llaman *Galera* es de un palmo de largo; y el *Peje-volador* es del mismo tamaño: tiene unas pequeñas alas, con que, saltando del agua vuela de una vez un tiro de piedra y cae luego que se le enjugan las alas. Suelen caer muchas veces estos pescados dentro de los navíos que van navegando. Todos los peces deste capítulo son naturales de los mares destas Indias.

CAPÍTULO XXXI

De los Salmonetes, Castañeta, Pece de río, Macabi, Bocardo y Preñadillas.

TODAS estas castas de peces, fuera de las *Preñadillas*, se crían en esta Mar del Sur. Los *Salmonetes* son algo menores que los de España. El pece llamado *Castañeta* es de un palmo de largo, de color, y escama dura. El *Pece de río* se cría en la mar; es como *Lozna* y propio destas Indias. El *Macabi* es de una tercia de largo y de escama menuda. El *Bocardo* es pescado pequeño. Las *Preñadillas* son unos peces que se crían en unos manantiales ó fuentes en la provincia de Quito, como Sardinas pequeñas. Estas tres últimas especies de pescados son naturales desta tierra.

CAPÍTULO XXXII

De los Besugos, Bogas, Quiris, Caños y Mauris.

RAROS son los *Besugos* que se crían en estos mares de las Indias, en especial en estas costas del Sur; pero al fin, se hallan algunos, para verificarse que los hay en este Nuevo Mundo. *Bogas* hay en mayor cantidad en esta Mar del Sur, y otras más pequeñas en la laguna de Chucuito, de donde se llevan curadas al hielo á muchas partes. En la cual laguna también se crían *Quiris*, que es un pescado algo menor que *Bogas*, de muchas espinas; y otro llamado *Caño*, casi de un jeme de largo, que tiene el vientre amarillo; y así mismo otro pescado dicho *Mauri*, que es de hechura de *Vagre* mediano.

CAPÍTULO XXXIII

*De los Calamares, Raya, Chucho, Roncador,
Chalapo, Mulata, Salema, Manjua
y Pintadillas.*

TODAS las diferencias de pescados contenidas en este capítulo se crían en esta Mar del Sur. *Calamares* se matan pocos; yo casi nunca los he visto vender con los demás pescados. *Rayas* grandes y chicas se hallan muchas en todas partes, así en la mar como en algunos ríos; particularmente se halla en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, en el río Guapay, cierta casta de *Rayas* que tienen en la cola tres puntas ponzoñosas.

El *Chucho* es parecido á la *Raya*, sólo que es más rollizo que ella. El *Roncador* es largo palmo y medio y muy semejante al *Pece de río*. El *Chalapo*, que por otro nombre llaman *Cabrilla de peña*. El pece llamado *Mulata*, es el que en España se dice Serruda. La *Salema* y *Manjua* no son pescados tan comunes. *Pintadillas* llaman á ciertos pescados que son anchos y de palmo y medio de largo, de dura escama.

CAPÍTULO XXXIV

*De la Coginoá, Ayanque, Peje-chapín, Peje-sapo,
Peje-tamboril y Peje-perro.*

LA *Coginoá* es un pescado muy parecido á la *Palometa*. El *Ayanque* es propio destas Indias, de dos palmos de largo, poco más ó menos; tiene la boca grande y colo-

rada y agudos dientes, y se cuenta entre los pescados regalados. El pece llamado de los pescadores *Chapín*, por ser parecido en la figura á un chapín, tiene de largo palmo y medio y más de seis dedos de alto; no tiene escamas, sino conchas; la carne blanca como pechugas de gallina y de buen gusto. El *Peje-sapo* es parecido en el tamaño y figura al Sapo, por lo cual le dan este nombre. Á éste es parecido el *Peje-tamboril*, el cual se hincha mucho, y por eso lo llaman así. El *Peje-perro* es muy semejante al pescado llamado *Vieja*, y propio de las Indias.

CAPÍTULO XXXV

De la Murena, Pulpo, Berrugate, Tembladera y Peje-estrella.

EN las costas deste reino del Perú se crían estas cinco especies de pescados. La *Murena* tiene particular hechura; es como Anguila, algo más gruesa, y por eso la suelen llamar *Peje-culebra*, larga cuatro ó cinco palmos, y tan gruesa como la muñeca; no tiene escamas, sino un cuero delgado y de un jaspeado leonado y blanco, con la cabeza muy semejante á la del cabrito, con los ojos pequeños junto á la nariz; ni en todo su cuerpo ni en la cola no tiene las aletas que los demás pescados; finalmente, su forma es muy extraña, y como tal, hallándome yo una vez en el puerto del Callao con otras personas, me mostraron una *Murena* que habían cogido aquel día.

El *Pulpo* es pescado bien conocido. El *Berrugate* se parece á la *Chita*, salvo que es más negro. La *Tembladera* es á manera de *Raya*, algo más pequeña. En esta Mar del Sur se halla un pescado de extraña figura, de la cual to-

mando el nombre, la llamamos *Peje-estrella*; es de la misma hechura que una estrella; en el centro tiene no más cuerpo que la palma de la mano de un niño, y de aquí le salen alrededor seis brazos ó rayos en igual distancia unos de otros, los cuales se van adelgazando hasta rematar en punta; con que le viene á quedar á este pece la misma figura que de una estrella; de la punta de cada rayo á la del otro su contrapuesto hay una tercia de largo; el color es entre blanco y colorado, y el cuero tan áspero, que parece rallo.

CAPÍTULO XXXVI

Del Pámpano, Sierra de Páyta y Lenguado.

ESTOS tres géneros de pescados son los mejores que se comen en todas las Indias, y particularmente en la ciudad de Lima, donde nunca faltan en todo el año, aunque no en tanta abundancia como otros, sino es que, porque todos los apetecen como manjar regalado, se hacen pocos cuantos á ella se traen y se pescan en su puerto del Callao, Los *Pámpanos* se crían en ambos mares del Norte y del Sur, y en la costa deste arzobispado de Lima se mata buena cantidad déllos; y con no menos abundancia en el puerto de la Veracruz de la Nueva España; y así los de la una mar como los de la otra, llevan la palma á todos los géneros de pescados que se prenden en todos los mares de Indias. Es el *Pámpano* comúnmente largo una tercia, si bien se hallan otros mucho menores y otros que tienen á dos palmos y más; son muy anchos en proporción de su longitud y delgados, de carne muy blanda, blanca y delicada, y comidos asados frescos, son de gran regalo.

La *Sierra de Páyta* es larga de dos á cuatro palmos

y delgada; danle este nombre, porque se cogen muchas en el puerto de Páyta, diócesis de Trujillo; críanse también en todo lo restante desta costa del Perú, y en el puerto del Callao se pescan no pocas; es pescado muy regalado y que, á juicio de muchos, corre parejas con el *Pámpano*. Pero en hermosura se aventaja á cuantos yo he visto; porque es de un cuero muy delgado, blanco que parece plateado, y todo él está pintado á hileras de unas manchas pequeñas amarillas, que no parecen sino estrellas de oro según resplandecen; en que se echa de ver que los señaló la Naturaleza para mostrar su bondad y excelencia. Y tiene otra particularidad este pescado, y es, que cuanto mayor, es más regalado manjar, cosa que no se halla en otros.

En todas las costas de las Indias se crían *Lenguados* grandes y pequeños; unos son no mayores que medio palmo, otros se hallan que tienen á tres y á cuatro palmos, y algunos que pesan diez ó doce libras; son muy anchos y de poco canto; diferéncianse algo de los de España; pero chicos y grandes son estimados, porque se tienen por mantenimiento sano y regalado. Mátanse muchos en el puerto del Callao alrededor de la isla, porque siempre andan entre peñas y escollos.

CAPÍTULO XXXVII

De los Salmonados, Guavinas, Dihachas, Vermejuelos, Barbos, Bacallao, Corvinetas, Peje-ángelo y Fibia.

ESTAS nueve especies de pescados se crían en esta Mar del Sur, aunque no son tan comunes como otros. El *Bacallao* es menor que el de España, porque no se halla mayor que de una tercia y es raro el que se mata. El *Peje-*

ángelo tiene el cuero muy duro y áspero, del cual usan los carpinteros y escultores para raspar la madera. La *Fibia* de acá no tiene aquella concha que la de España; es de media braza de largo.

CAPÍTULO XXXVIII

De los Bonitos, Caballas, Sierras y Jureles.

ESTAS cuatro especies de pescados parece que tienen entre sí parentesco, porque son de igual calidad en ser manjar grosero y de poca estima, y que no suelen comerlo sino á falta de otro más regalado y sano; y con todo eso son muy sabrosos al gusto, particularmente el *Bonito*, y más si está salpresado, que entonces se parece al Atún en el sabor. Críanse copiosamente todos estos pescados en esta Mar del Sur, y apenas hay día que no los pesquen en el puerto del Callao; y cuando acude algún cardumen de *Bonitos*, que es muy frecuentemente, son innumerables los que se matan; y suelen venderse tan baratos, que dan dos ó tres al real, y cuando más caros valen á real ó dos reales cada uno. Es el *Bonito* el mismo pescado que el Saltón, de media vara de largo, y pesa de cuatro á seis libras cada uno.

Las *Caballas* son tan comunes en esta costa y puerto del Callao como los *Bonitos*. Suelen venir á menudo grandes cardúmenes, y con la abundancia bajan tanto de precio, que las he visto yo vender en el Callao veinticinco al real. Las *Caballas* y *Bonitos* son pescados tan simples, ó por mejor decir, golosos, que no es menester poner carnada en los anzuelos para prenderlos, más que un trapillo blanco, que al punto pican y caen; y de la *Caballa* hacen los pescadores carnada para pescar otros peces.

La *Sierra* es muy parecida al *Bonito*, salvo que es menor, más delgada y mejor comida; tiene unas pintas doradas por enmedio; y no se matan tantas *Sierras* como *Caballas* y *Bonitos*.

CAPÍTULO XXXIX

Del Dorado, Sábalo, Palometa y Sollo.

EL *Dorado* se cría en esta Mar del Sur con abundancia, mas no se goza dél en esta ciudad de Lima ni en todas las costas. Cuando venimos de Panamá y de la Nueva España á este reino del Perú, se topan muchos en la travesía y se vienen tras las naos, á las cuales se allegan tan cerca, que los matan con fisga. Hállanse muchísimos debajo de la Línea Equinocial y en las primeras costas deste reino, pero no pasan del puerto de Páyta hacia el Sur, y así no se matan en lo restante desta costa. Son estos *Dorados* de la mar largos de cuatro á seis palmos y de buen mantenimiento; pero tiénense por más regalados los que se crían en los ríos, puesto que en este reino sólo se hallan en los ríos mediterráneos de tierra caliente, como son los de la diócesis de los Charcas que corren á la Mar del Norte.

Los cuales también crían *Sábalos*, que tienen por tan buen pescado como el *Dorado*. Hállanse también en la mar y es pescado de regalado gusto, aunque de muchas espinas; son comúnmente mayores que los *Sábalos* de España, porque los suele haber de una braza de largo; y destos dos géneros es proveída de pescado fresco la villa de Potosí, á donde se vende á muy subido precio, porque se lleva de lejos desde cuarenta hasta sesenta leguas.

La *Palometa* es semejante al *Pámpano*, pero mayor que él dos ó tres veces; tiene una corba en la cabeza, y

tan agudos dientes, que donde muerde saca el bocado redondo. Los indios del Paraguay y de Santa Cruz de la Sierra hacen de los dientes deste pece puntas de flechas, cuchillos y navajas que cortan como si fueran de hierro. Críase la *Palometa* en la mar y en muchos ríos. La del río del Paraguay, después de muerta y hecha piezas, está palpitando, y cortada la cabeza, muerde como si estuviera viva; tanto, que ha sucedido estar una persona lavando una *Palometa* hecha trozos para cocer, y sacarle un bocado de la mano; es pescado gustoso y de estima.

El *Sollo* no sé yo que se halle en otra parte sino en el reino de Chile, y así no se alcanza en todo este reino del Perú.

CAPÍTULO XL

Del Róbalo, Mero, Congrio y Pargo.

ESTAS cuatro especies de pescados son comunes en estas Indias y de comida sana y regalada. Mátanse tantos *Róbalos* en la costa deste arzobispado de Lima, que apenas hay día que los pescadores del puerto del Callao dejen de traer algunos, y no pocas veces que topan con algún cardumen, vienen cargados déllos. Háyllos pequeños y grandes, desde una tercia hasta dos palmos los primeros, y los segundos, desde una hasta dos varas de largo; y *Róbalo* he visto yo que no podía un hombre levantarlo del suelo, y fué menester que lo llevaran dos atravesado de una pértiga; y lo que tiene bueno este pescado, que la carne del pequeño y del grande es de igual bondad y tan blanca como pechugas de ave. Véndense en el Callao muy baratos, desde uno hasta tres pesos cada uno, según su grandor. En las costas de la Nueva España se mata así mismo

gran cantidad de *Róbalos*, que salados se llevan la tierra adentro hasta la ciudad de México en mayor cantidad que de otros géneros.

El *Mero*, aunque se cría en esta mar del Sur con abundancia, no se tiene dél la estimación que en otras partes, conforme al refrán que dice: de los pescados el Mero, por haber otros muchos que se le prefieren; con todo eso, se mata y gasta buena cantidad dello. Son los *Meros* de ordinario menores que los *Róbalos*, y suelen tener desde dos hasta cuatro palmos de largo.

El *Congrio* no es tan común como los dos referidos, porque no se halla igualmente en todas las costas desta Mar del Sur; donde mayor cantidad se pesca es en la costa de la diócesis de Arequipa, y particularmente en el puerto de Arica, de donde se lleva salado la tierra adentro, y donde quiera es de los mejores pescados salados que se comen, tanto que se suele hacer dél manjar blanco.

El *Pargo* es pescado en lo exterior colorado, desde uno hasta dos palmos de largo y de cuerpo grueso; críase poco en esta Mar del Sur, y gran abundancia en la del Norte, señaladamente en las costas de las islas de Barlovento, adonde lo he visto yo en mayor cantidad que en otra parte.

CAPÍTULO XLI

De las Anguilas y Agujas.

UNAS *Anguilas* se crían en la mar y otras en los ríos; de las primeras hay muchas en estas costas de la Mar del Sur, pero son tan chiquillas, que no tienen más de un palmo de largo, y muy delgadillas; las cuales no acosumbra á comer la gente, no porque no sean comestibles,

sino por la abundancia que hay de otros mejores pescados. Péscanla para su sustento los pájaros marinos, zabulléndose en el agua para cogerlas, y no pocas veces los vemos sacar la cabeza fuera del agua con unas destas *Anguilas* en el pico, que la mitad se han engullido, y con la otra mitad de hacia la cola colgando del pico.

De las *Anguilas* de agua dulce hay poquísimas en este reino del Perú, y menos uso de comerlas, pues en ninguna parte de cuantas he estado he visto que las coman ni españoles ni indios. En la Nueva España se crían muchas en los ríos de la provincia de los Tepeguanes, diócesis de Guadiana, y algunas muy crecidas, de una y dos varas de largo; mas, por estar aquella tierra muy remota, no se comunican á los pueblos de españoles.

Dos diferencias de *Agujas* he visto en esta Mar del Sur, unas largas dos ó tres palmos, y otras pequeñas de sólo un palmo, del tamaño de *Pejerreyes*; y las unas y las otras tienen la cabeza larga y la boca ó hocico largo como pico de ave. Háylas en gran abundancia en la costa de Panamá, adonde suelen matarlas á palos entre la resaca de la mar, particularmente las grandes, por venir huyendo hacia tierra de otros pescados que las persiguen; las chiquillas se pescan más frecuentemente con anzuelo, y así las grandes como las pequeñas son de buen sustento.

CAPÍTULO XLII

De la Torpedo de Indias.

EN los ríos de la provincia de Venezuela se cría cierto género de pescado muy diferente de la Torpedo ó Tremielga, y muy parecido á ella en sus efectos; es de he-

chura de Murena, de tres palmos de largo, muy mantecoso y grueso, de suerte que se aprovechan los indios de su gordura y manteca para algunas curas; es pescado de muy buen gusto, y tiene tal propiedad, que en picando en el anzuelo, hace temblar al pescador, turbar y perder el color, y si muchos acuden á echar mano dél, todos tiemblan. Al principio causó miedo á los españoles, pensando si habían de quedar así, mas, después que con el uso perdieron el temor, les era ocasión de regocijo.

CAPÍTULO XLIII

De la Coycha ó Armadillo.

EN la provincia de los Charcas en el Perú se halla en los ríos un pece, que los indios llaman *Coycha*, y los españoles, por su forma y hechura, *Armadillo*. Créase en agujeros y cavernas debajo de piedras y riscos en los ríos, y es de la forma de un *Vagre*, con muy grande cabeza y boca en proporción del cuerpo. Hállanse chicos y grandes, desde no mayores que un dedo, hasta de dos palmos. Tiene este pescado todo el cuerpo, ecepto el vientre, cubierto de unas conchillas duras, poco mayores y más larguillas que la uña del dedo pulgar, con que está tan armado, que no lo pasarán con una daga; es de muy buen sabor, y tan sano, que á ningún enfermo se le prohíbe el comerlo.

CAPÍTULO XLIV

Del Peje-reverso.

EN los mares del Norte y del Sur que caen dentro de los Trópicos, se halla un pece á quien los españoles han puesto por nombre, *Reverso*; y la causa de dárselo, es porque de ordinario lo prenden pegado de espaldas á otros peces grandes, como son *Tiburones* y otros deste género. Es largo una tercia, poco más ó menos, casi redondo el cuerpo, de cuero y no de escama, y de color verde oscuro. Tiene en las espaldas desde el medio cuerpo á la cabeza, por el lomo, unas como gradillas al modo del paladar de un hombre, y allí unas espinas delgadísimas, ásperas y recias, con que se aferra con el pescado que él quiere; por lo cual le llaman *Peje-reverso*, porque aferra por las espaldas. Susténtase pegado desta suerte á otros peces, de lo que á ellos se les escapa por los lados de lo que comen. Y aunque está en su mano el pegarse á otros peces, no lo está el despegarse, pues vemos que se requiere mucha fuerza, y aun matarlo, para haberlo de despegar; si no es que á tiempos señalados tenga virtud para desasirse (1). Y puesto caso que en la apariencia es pescado feo y asqueroso, con todo eso, es de buen manjar, y yo lo he visto comer viniendo navegando, habiéndolo cogido pegado á *Tiburones*.

Con este pescado hacían los indios de las Islas de Barlovento una pesca singular, y era desta manera: guardábanlo vivo en agua salada, para quando habían de ir á pescar *Manatíes*, *Tortugas* ó cualesquiera otros pescados grandes; en las cuales pescas, puestos en sus canoas á vista de algún pescado de los referidos, tomaban en la mano al

(1) Cuando quiere ó le conviene.

Pece-reverso, y como si tuviera entendimiento, hablaban con él exhortándolo y animándolo á que con grande brío y esfuerzo aferrase del mayor pescado que hallase, y con esto, atado á una cuerda delgada y al cabo della un palo liviano que sirviese de boya para que no se hundiese, lo lanzaban en la mar hacia la parte que andaban los peces grandes. En cayendo en el agua, iba como una saeta á embestir con el pescado grande que primero vía, y aferrándose en los costados ó en el vientre, no se desasía más dél. Viéndose el pescado asido del *Reverso*, para echarlo de sí, corría de unas partes á otras hasta quedar cansado; entonces, los pescadores, tomando la cuerda del cabo que quedaba sobre el agua asido á la boya, la iban recogiendo, y cuando quedaban tres ó cuatro brazas, blandamente, por no matar el *Reverso*, tiraban hacia tierra, á donde llegaba el pescado preso tan cansado, que fácilmente lo mataban, y sacado á tierra, con gran tiento despegaban el *Reverso*; el cual venía tan aferrado, que si con fuerza tiraran dél, lo hicieran pedazos antes que despegarlo. Al cual volvían á decir palabras blandas en gratificación de lo que había hecho, y lo volvían á llevar á sus casas para otra ocasión semejante. Y aunque los indios creían ser de efecto las palabras que le decían, era engaño, porque el pescado no hacía más de lo que por su naturaleza era guiado.

CAPÍTULO XLV

De las Acedías, Juiles, Ojo de Uva, Barbudo y Leonorilla.

EN algunos ríos destas Indias se hallan *Acedías*, pero pocas. Los *Juiles* es cierto pescado como Liza, que se da en la laguna de México, de que se hace poca cuenta

por criarse entre el cieno y lama. El pescado llamado *Ojo de Uva*, porque tiene los ojos grandes, se parece á la *Chita*; es de palmo y medio de largo, á quien llaman en España Monje. El pescado nombrado *Barbudo* es de palmo y medio; y el que llaman *Leonorilla*, que es propio de las Indias, tiene de largo dos palmos y la escama negra como cuero de culebra.

CAPÍTULO XLVI

De las Corvinas, Lizas, Pescada, Chita, Vieja, Curaca y Coco.

CORVINAS se hallan en todas partes; son largas de dos á tres palmos y de buen mantenimiento. Las *Lizas* son las que llaman Albures en España; críanse muchas así en la mar como en muchos ríos, particularmente en las provincias del Paraguay y Tucumán, y en la Nueva España en el río de Tehuantepec; es del pescado más sabroso que se come en las Indias, pero no el más sano. Hay *Lizas* grandes y pequeñas; las más crecidas tienen á dos palmos de largo. La *Pescada* de por acá es pequeña y se cría poca; no tiene más de una tercia la mayor. La *Chita* es pescado muy regalado, de que hay mucho en las Indias y se mata gran copia en el puerto del Callao; es el pescado que en España llaman Sargo. Del mismo tamaño es el pescado llamado *Vieja*, y no inferior en bondad; es colorado y de muchos dientes. El pece llamado *Curaca* es parecido á la *Chita*; tiene dos palmos de largo; es pece de escama y de color pardo. El pescado que llaman *Coco* en la costa deste reino, es un poco menor que la *Corvina* y de tan buena comida como ella.

CAPÍTULO XLVII

De la Albacora, Anchova y Ebo.

ESTAS tres especies son de pescados muy grandes y de buena comida; mátanse algunas *Albacoras* de dos arrobas de peso; y de la misma grandeza es la *Anchova* y no de inferior gusto. El pece llamado *Ebo* es propio de las Indias; es á manera de *Corvina*, la cabeza puntiaguda, y de tres arrobas cada uno, poco más ó menos.

CAPÍTULO XLVIII

De los Cazones.

EN toda la costa deste reino del Perú se cría gran copia de *Cazones* de todas las especies conocidas en España y aun de otras propias de las Indias, y son conocidos por los nombres siguientes: *Cazón pique*; otro se llama *Cazón negrito*; otros *Canabotas*, *Dentudo*, *Guayas*, que llaman en España *Albariños*; á éstos, que son propios *Cazones*, se reducen otros peces por alguna semejanza y parentesco que tienen con ellos, y participan del nombre de *Cazones*, principalmente porque no tienen escama sino cuero, como son *Mielga*, la cual es un pece que tiene púas en el lomo; *Pintarroja*, que es como *Cazón* mediano algo prieto; el llamado *Peje-gata*, que es de una á dos varas de largo, de hechura de *Cazón*, y tiene muy gran cabeza; el *Peje-zorra* que es propio de Indias y tiene dos andanas de dientes, el

cuero azul y dos varas de largo, con mayor cola que cuerpo; el *Peje-guitarra*, y el *Peje-gallo*. Hállase otro pece á manera de *Cazón* de una vara de largo, de un cuero áspero y mayor cabeza que cuerpo. La *Picuda* tiene dos varas de largo; es pescado que suele comer *Manzanilla*, fruta ponzoñosa. El pece llamado *Cornuda* es también especie de *Cazón*; tiene particular hechura, porque, teniendo el cuerpo y tamaño de *Cazón*, le nace sobre la boca y labio alto una jeta que tiene de largo un palmo y de ancho tres dedos, en forma de hierro de agujada; y tiene los ojos, nó en la cabeza, como los demás animales de tierra y agua, sino en la orilla desta jeta, que parece le sirve de orejas. Es pescado éste que no le tienen por de buen mantenimiento comido fresco, y los indios pescadores, por venderlo por *Cazón*, le suelen cortar la jeta en que tienen los ojos; mas, es fácil de advertir el engaño en reparando que está sin ojos.

El *Peje-gallo* es muy hermoso; tiene de largo de dos á tres palmos, cuero muy delicado y de un color plateado y reluciente; sobre la nariz un pico como de gallo, y debajo dél una cresta, y la boca de particular hechura, con unas aletas grandes sobre el vientre, que le nacen de la cabeza, de dos palmos de punta á punta, y otras dos aletas menores abajo del vientre, y una cola que va adelgazando hasta acabar tan delgada en la punta como de ratón, y de una tercia de largo.

Hay *Cazones* de diferente grandeza; los menores y de más regalada comida son de una tercia ó media vara de largo; y de aquí van creciendo hasta hallarse algunos de dos varas que parecen *Tiburones*. De todos estos géneros de *Cazones* se matan en el Callao y se comen frescos en Lima; y dellos y de *Tiburones* se hace gran cantidad de tollo (1)

(1) Este nombre se halla en el mismo caso que el de bacalao ó bacallao. Primero se aplicó exclusivamente á dos selacios de nuestros mares, las lijas (*Scyllium canicula* y *Sc. catulus*); después á especies muy pareci-

en muchos puertos, particularmente en el de Páyta, diócesis de Trujillo, y en el de Guambacho, deste Arzobispado de Lima.

CAPÍTULO XLIX

Del Tiburón y del Marrajo.

EN todos los mares destas Indias comprehendidos en la Tórrida zona, es grande la muchedumbre que hay de *Tiburones*. Este pece es muy grande, de doce pies y más de largo, y de grueso seis ó siete palmos; de cuero duro y áspero, de gran cabeza y boca con dos ó tres andanas de dientes agudísimos como sierra. En la figura es tan parecido al *Cazón*, que es opinión de muchos no distinguirse dél en especie; y no es pequeño argumento desto, ver que algunas veces se cogen *Tiburones* hembras con los vientres llenos de *Cazoncillos* vivos de dos palmos de largo, los cuales son muy tiernos y de comida regalada (1). Díjome una vez acerca desto un pescador en esta ciudad de Lima, haberle valido una vez un *Tiburón* catorce pesos, porque le halló en el vientre veintiocho destos *Cazones*, los cuales vendió á cuatro reales cada uno. Son los *Tiburones*, así en

das del Mar Pacífico peruano, abundantes en las aguas litorales de Trujillo y particularmente en el estuario de Colán; y andando el tiempo se amplió con la acepción extensiva á su pescado ó carne y á la de sus afines los tiburones, marrajos, tintoreras, pintarrojas y todo género de cazones de aquel mar, salpresada, amojamada, salada y secada al sol, ó simplemente oreada como peje-palo, ó como quiera; si bien, á mi entender, este último aderezo era el propio del *tollo*, por lo que más adelante dice el P. Cobo en el capítulo XLIX.

(1) El *argumento* del P. Cobo tiene por base que sus tiburones son ovo-vivíparos y el *tollo*, en la edad claustral, más parecido á un *cazón* que á sus padres.

la mar, como en las bocas de los ríos, donde entran, muy dañosos y carniceros, porque han muerto y comídose muchos hombres. Parten de un bocado una pierna ó muslo, y aun por medio del cuerpo á un hombre; lo cual es causa de que donde son frecuentes y están cebados, no se atreva nadie á entrar á nadar. Son pescados muy golosos y voraces; andan de ordinario tan por la superficie del agua, que una espina ó aleta que tienen en las espaldas, la llevan fuera del agua como una mano de hombre levantada los dedos hacia arriba; siguen los navíos que van á la vela, comiendo las inmundicias que dellos se echan á la mar, y por mucho que un navío navegue, no sólo tienen con él, sino que le dan muchas vueltas al rededor así como va navegando, porque son ligerísimos, y acaece seguir un navío docientas leguas y más. Préndenlos desde las naos con anzuelos de cadena, y son menester diez ó doce hombres para subir un *Tiburón* á un navío; en el cual da con la cola, cuando lo van subiendo, tan grandes golpes, que parece le ha de quebrar el costado. No es tenido el *Tiburón* por comida sana, por lo cual no acostumbran comerlo fresco, sino hecho tasajos ó seco hecho tollo. Cuando los navegantes, por entretenimiento, prenden alguno, lo vuelven á echar á la mar después de muerto, ó vivo, pero tan maltratado, que no viva mucho. Yo vi una vez tornar á echar uno vivo á la mar atravesado un palo grueso por los ojos, con lo cual andaba sobre el agua sin atinar ni á zabullirse, ni apartarse de un lugar.

El *Marrajo* es pece muy parecido al *Tiburón*, pero mayor y más fiero, dado que no es tan ligero como el *Tiburón*; es pece de cuero y de cabeza y boca grande; tiene siete y nueve órdenes de dientes fortísimos, unos en torno de otros, y unos mayores que otros en proporción. Nunca se come este animal sino en caso de necesidad. Cría en la cabeza unas piedras blancas y grandes, que dicen tienen virtud contra el mal de ijada y de piedra.

CAPÍTULO L

De la Tonina, Bufe y Boto.

ESTAS tres castas de bestias marinas son de las mayores que se crían en estos mares, las cuales en gran cantidad corren estas costas de la Mar del Sur, sin que dellas se saque ningún provecho, antes hacen no poco daño comiéndose los pescados menores que sirven de mantenimiento á los hombres. Es la *Tonina* como un gran cebón, de cuerpo grueso; anda sacando á menudo la cabeza del agua por la orilla de la mar muy cerca de tierra, y raras veces se ven solas, sino á manadas de muchas juntas. Á falta de mantenimiento, las suelen matar con fisga los navegantes para comer. Tienen la carne negra, la cual suele causar cámaras á los que la comen, y lo mismo hace el *Tiburón*. Vienen á veces tan grandes manadas de *Toninas*, que cubren la mar. Los *Bufeos* no se hallan en tanto número, pero, con todo eso, son muchos los que crían estos mares de las Indias. El *Boto* es pece muy grande, con un bufador en la boca, como *Ballena*, por donde resuella.

CAPÍTULO LI

Del Peje-espada y del Atún.

EL *Peje-espada* es de la grandeza de un buen becerro, y puesto caso que no sea el mayor de la mar, á lo menos es el más fuerte y bravo que se conoce en el agua.

En el hocico superior tiene una espada tan larga como el brazo de un hombre, y algunos la tienen mucho mayor, de cuatro dedos de ancho, y orlada de unos colmillos ó navajas de una parte y otra, con que hiere y mata á cuantos pescados se le ponen delante. Hay *Peje-espada* tan grande, que una carreta con una yunta de bueyes tiene harto que llevar. Pelea frecuentemente con las *Ballenas*, y es una riña muy sangrienta y de ver, porque á veces las viene á matar. Críanse en todos los mares de las Indias del Norte y del Sur, y mátanse muchos en el puerto de Páyta. Su carne fresca es comida regalada, y mucho más echada en salmuera, porque suple la falta del *Atún*, y se lleva deste pescado así salado muchas botijas á todas partes y pasa plaza de *Atún*, y tal nombre le dan donde quiera.

El verdadero *Atún* no se halla en toda esta Mar del Sur más que en la costa del reino de Chile, de donde lo suelen traer salado á esta ciudad de Lima. Dícese que á tiempos suben estos *Atunes* á desovar al estrecho de Magallanes, y que á esa causa se hallan solamente en la costa de Chile.

CAPÍTULO LII

Del Peje-Unicornio.

EN la travesía de mar que se pasa navegando de Panamá á este reino del Perú, sucedió hacia los años de 1610, que viniendo navegando un navío, le dió tan terrible golpe un pece extraño y de grandeza descomunal, que pensando los que venían en él que había topado en algún bajío, se tuvieron por perdidos. Vieron luego ensangrentada el agua de la mar, y el pece que se había encontrado con el navío, muerto y sobreaguado. No supieron por enton-

ces lo que era, hasta que, acabado el viaje, al descargar la nao, hallaron un cuerno fortísimo clavado en su costado, que lo había pasado todo y entraba dentro un palmo, que también había clavado en un barril de herraje que estaba arrimado al costado del navío. El cual cuerno se le tronchó al pescado cuando lo clavó en el navío, y fué gran providencia de Dios y misericordia que usó con aquella gente, porque si el pece sacara el cuerno, no hay duda sino que por el horado que hizo se anegara el navío y se ahogaran cuantos en él venían.

No se sabe qué especie de bestia marina sea ésta, y por la semejanza en el cuerno al *Unicornio*, le damos este nombre. Venía en aquella nao un mancebo natural de la villa de Montoro, llamado García de Lara, muy gran contador y escribano, á quien poco después llamó Dios con particular vocación á la Compañía de Jesús, á donde vivió y murió con nombre de santo; el cual se acordaba mucho deste suceso y solía contarle con agradecimiento á nuestro Señor, por haberlo librado de aquel peligro.

CAPÍTULO LIII

Del Peje-clavo.

EL *Peje-clavo* es tan raro en esta Mar del Sur, que no tengo noticia que se haya visto en ella más de una vez. Es de tan prodigiosa grandeza como se verá por este caso que sucedió el año de 1619 y pasó desta manera: viniendo el dicho año un navío de Panamá para el puerto del Callao desta ciudad de Lima, habiendo ya llegado á la costa del Perú, en el paraje de Puerto Viejo se arrimó al navío este pescado, ajustándose con él á lo largo, y vieron

los navegantes que cogía el pescado todo el largo de la nao, y por la parte de la proa sobraba dél tres ó cuatro varas, y por la popa sobrepujaba con otra tanta cantidad á la longitud del navío, con grande asombro de los que en el venían; y es de advertir que el navío era bien grande, pues se compró después por el Rey para Almirante de la armada Real desta Mar del Sur. Algunos de los que venían en la nao, que eran muy versados en las cosas de la mar, dijeron que este disforme animal se llamaba *Pece-clavo*.

CAPÍTULO LIV

Del Pece de Tehuantepec.

EL nombre desta bestia marina no hay quien lo sepa, por ser ella tan rara, que no sé que se haya visto más de una vez en la costa del pueblo de Tehuantepec de la Nueva España, de donde me pareció darle el nombre, y fué desta manera: viniendo yo de la ciudad de México por fin del año de 1641, llegué al pueblo de Tehuantepec, diócesis de Guajaca, y en el convento de Santo Domingo (cuyos religiosos tienen á su cargo aquella doctrina y curato) vi unos huesos prodigiosos que los guardaban aquellos padres por su grandeza; entre otros vi uno de hechura y grandeza de una adarga, y preguntando yo de qué animal eran, me dijeron, cómo en la costa de la mar de allí cerca vieron los indios como varó un pece de tan desmedida grandeza, que admiró á cuantos lo vieron, porque tenía cincuenta piés de cola; y que antes de varar en tierra, anduvo dando vueltas por la ribera, hasta que últimamente salió á morir á la playa. Cuyos huesos llevaron los indios al convento, para muestra de la grandeza extraña de aquel pece.

CAPÍTULO LV

De la Ballena.

LA *Ballena* es el mayor pece que se halla en estos mares de las Indias, de que hay gran suma en estas costas de la Mar del Sur, de las cuales unas son mayores que otras; de las menores vemos muchas viniendo de Panamá á este reino del Perú, las cuales suelen saltar sacando todo el cuerpo fuera del agua derecho hacia arriba, y haciendo al caer muy gran ruido, y esto hacen muy frecuentemente y á veces con peligro de las balsas y otras embarcaciones pequeñas, si las cogen encima de sí las *Ballenas* al hacer este salto, ó debajo al caer en el agua. Muchas de las *Ballenas* grandes suelen dar en la costa y varar muertas en las playas; señaladamente en los términos desta ciudad de Lima y de su arzobispado he visto dar muchas á la costa. El año de 1600, caminando yo por las salinas de Guaura, vi una de desforme grandeza que había varado en aquella playa y se la estaban comiendo *Cóndores* y otras aves carniceras. El año de 1613 salió otra á morir á tierra cuatro leguas desta ciudad de Lima, en la playa del valle de Pachacamá, que parecía no inferior en grandeza á la de Guaura, y después acá han varado en tierra otras. No hay en esta Mar del Sur pesca de *Ballenas*, si no son las que mueren en la costa, y entonces se saca dellas algún aceite.





LIBRO OCTAVO

CAPÍTULO PRIMERO

De las aves que se hallaron en este Nuevo Mundo de los géneros que las de España.



COMO esta tierra es tan extendida y de tan diversos temples y climas, se crían en muchas partes della casi todas las especies de aves que se hallan y conocen en nuestra España. Si bien es verdad que algunas no son en todo [tan] semejantes que no se distingan algo, dado que la tal distinción no es tan notable que baste á constituir diferencia específica. En este capítulo pondré todas las que yo he alcanzado á tener noticia; aunque no dudo sino que en regiones tan espaciosas, particularmente en las que caen más remotas y apartadas del trato y comunicación de los españoles, se deben de hallar otras muchas aves de las conocidas en Europa, que no hayan venido á mi noticia.

Comenzando, pues, por la que tiene el principado en el linaje destos animales aéreos, que es el *Aguila*, digo que se hallan en esta tierra todas las diferencias dellas que en España. Lllaman al *Aguila* los indios peruanos en la lengua general deste reino, *Anca*, y en la aymará *Paca*;

cuyas diferencias son las siguientes con los nombres que les dan en la lengua aymará. La mayor se dice *Cocotaa-paca*; destas muy grandes vi en la ciudad de Guatemala el año de 1642 tres ó cuatro que tenía en su casa el Presidente, y eran no menores que grandes pavos, y aun más altas, con las cabezas coronadas de un plumaje compuesto de unas plumitas largas y delgadas; y daban una voz que parecía chillido ó silbo, que causaba temor. *Coriquenque* es otra casta de *Aguilas* menores y de color fraileSCO y cola blanca. La llamada *Yanachuvipaca*, es toda negra. Otra, entreverada de negro y pardo, se dice, *Chegepaca*. Diferéncianse todas estas *Aguilas* entre sí sólo en el tamaño, en el color y en ser unas más animosas que otras.

Hállase también una especie de aves blancas semejantes á la *Aguila*, á las cuales llaman *Aguilas de agua*, porque se ejercitan en la pesquería.

Críanse así mismo todas las especies de aves de rapiña que sirven para la caza de volatería, el cual ejercicio es en esta tierra de gran facilidad, poca costa y mucha recreación, por ser los *Halcones* de acá de gran mansedumbre, docilidad y ligereza, y no menos sufridores de trabajo; y lo mejor que tienen es no ser con ellos necesaria alguna cetrería ni los medicamentos que contiene, sino sólo temprarlos para el día que han de cazar. Los mejores destos son unos que se llaman *Negrillos*, por ser de veloces alas y mayor ánimo; para lo cual no les impide ser muy menores de cuerpo. Llámanse los *Halcones* y *Gavilanes* en común en la lengua peruana, *Huaman*; los *Neblies*, *Piluihuaman*; éstos los hay con extremo buenos. Los *Azores* son grandes y muy hermosos; llámanse en la misma lengua, *Huaylla-huaman*; y el *Milano* se dice, *Queuya*.

De las mejores castas destos *Halcones* se han llevado á España algunas veces presentados al Rey; y el año pasado de 1650, el Conde de Salvatierra, Virey deste reino, le remitió sesenta, de los cuales treinta llegaron vivos á Es-

paña, y á manos de su Majestad solos diez y ocho; y este presente año de 52 se le envían á su Majestad de sesenta á setenta, porque le ha enviado á mandar al Virey que todos los años le remita un buen número dellos. Grande argumento, sin duda, es de la bondad y fineza destos *Halcones* del Perú, llevarlos á España tan de lejos y con tanta costa, pues cada envío déstos cuesta ocho mil pesos de la Real Hacienda.

Hállase otra especie de pájaros parecidos al *Milano* en la condición y oficio de hurtar los pollos; mas nó en el plumaje ni en la cabeza, ni en la división de la cola; tienen los ojos colorados y se dicen, *Guaraguaos*, los cuales no pienso que hay en España. El *Cernícalo* se llama en lengua de los indios peruanos, *Quilliquilli*; son pequeños los desta tierra, pero muy animosos. El pájaro llamado *Pierde-jornal*, que es también de rapiña y se mantiene de las sabandijas que caza, lo hay en todas partes.

También se afirma por personas dignas de crédito, haber en las provincias de los Andes, que son las más mediterráneas deste reino del Perú, *Halcones de color verde* como los *Papagayos*; los cuales, por ser tan raros (1), se pudieran enviar á la Majestad Católica mejor que estos otros comunes.

En toda esta América Meridional no se crían *Cuervos*, pero hállanse en la Nueva España y en toda aquella América Setentrional, cuya raya no pasan para extenderse por lo restante de las Indias. La primera vez que los vi fué al entrar en la ciudad de San Miguel, diócesis de Guatemala, los cuales no había visto desde que salí de España, con tener ya treinta y tres años de Indias y haber estado en muchas de sus provincias.

En toda esta tierra se crían muchas *Palomas torcaces* y otras parecidas á las *Zuritas*, salvo que son menores.

(1) Tanto como el ave Fénix.

Llámanse las *Palomas torcaces* en la lengua peruana *Urpi*, y son infinitas las que se crían en los *guarangales* (1) destos Llanos del Perú, en especial en los valles que tienen viñas; y así es muy copiosa la caza que hay dellas, y aun necesaria, por el daño que hacen en la uva; por lo cual no hay viña donde no se tenga una escopeta para disminuir-las y espantarlas.

Con igual abundancia que *Palomas torcaces* se crían en los mismos valles de la costa de la mar tres ó cuatro diferencias de *Tórtolas*, unas mayores que otras. La mediana se dice *Quito*; la menor, que es cenicienta, *Culvita*; *Cocotuhuay*, la mayor; *Culco* es otra parda pintada de ojos colorados. La *Codorniz* se llama *Pucpuca* en este reino del Perú, á donde no se hallan tantas como en la Nueva España.

Las *Golondrinas* de acá son en dos ó tres maneras; unas mayores que las de España, que no tienen la cola tan hendida ni tan buen canto, porque lo tienen más sordo, ni crían en las casas tan domésticamente como en España. Otras son menores, que no cantan casi nada, ni hacen nidos de barro, sino que crían en los agujeros que hallan en las paredes; y desta casta son las que se crían en esta ciudad de Lima y por toda esta costa de la Mar del Sur. De las mismas *Golondrinas* de España se hallan en la Nueva España, las cuales hacen sus nidos en las casas de campo y fabricanlos cerrados por todas partes, con un agujero redondo del tamaño de su cuerpo, por donde entran y salen con estrechura. El nombre que dan los indios del Perú á la *Golondrina*, es *Yanacalhua*.

Hállanse así mismo de todas las aves siguientes: *Garzas reales*, *Garzotas*, *Francolines*, *Faisanes*, *Ruiseñores*, *Calandrias*, *Sirgueros* y *Gorriones*. Destos pajaritos de

(1) Arboledas del *guarango* (*Acacia tortuosa*), de cuyas vainas se alimentan estas columbideas.

canto es más abundante el reino de Chile que lo restante desta América Austral; y así, los más que hay enjaulados en esta ciudad de Lima, son traídos de Chile.

Tordos se hallan pocos en este reino del Perú, pero en la Nueva España se crían muchos de la misma especie que las de España; y fuera dellos hay otros que andan á manadas, son menores que los de España, y los llaman en aquel reino, *Sanaques*. Es muy poco el uso que he visto en todas estas Indias de enjaular *Tordos* ni enseñarles á hablar como en España, ni tampoco á las *Urracas*, las cuales no he visto en otra parte fuera de la Nueva España, á donde hacen no poco daño en las Higueras.

Zorzales se crían pocos en esta tierra, y también *Mir-las*; éstas he visto en más número en las provincias del Collao. También se crían *Cisnes*, mas en poca cantidad. De los siguientes hay muchos: *Lechuzas*, *Bohordos*, *Mochuelos* y *Buhos*; destes se hallan muy grandes en la Nueva España, que hacen harto daño en las aves caseras.

Hállanse así mismo en igual cantidad *Vencejos*, *Caudones*, *Gavinas*, *Gallillos*, *Calamones*, *Esmerejones*, *Aberramias*, *Buarros* y *Grullas*, si bien éstas no son tan comunes, pues sólo se hallan en la Nueva España y en las Islas de Barlovento.

En donde quiera se cría gran copia de *Murciélagos*, principalmente en las Islas de Barlovento y en todas las tierras calientes y de temple *yunca*. Son de tan caninos dientes, que en algunas tierras, en sacando la persona que duerme el pié ó mano de la ropa, le muerden tan delicadamente, que no despierta ni sabe que esté mordida, hasta que la sangre por la mañana se lo muestra. Su herida es de ordinario en las yemas de los dedos y en las orejas, sacando la rebanada de carne redonda con más sutileza que si la cortaran con una muy afilada navaja; y suelen mordiendo desta suerte, desangrar á una persona. Muerden también á las bestias en el lomo y en las orejas, y particu-

larmente desangran y matan las gallinas, mordiéndoles en las crestas.

Tierras hay en esta América donde se crían tan grandes *Murciélagos* como gallinas, con un pelo ó vello corto tan blanco como seda, de que los indios del Perú hacían ropas muy delicadas y preciosas para sus reyes. Hacen éstos gran herida con su mordedura, porque tienen tan fuerte dentadura, que clavan los dientes en un hierro. Desollados estos *Murciélagos* grandes, usan comerlos los indios (1).

Entre las varias suertes de *Murciélagos* que se crían en estas Indias, se halla cierta casta dellos en las tierras calientes de la Nueva España cercanas á la Mar del Sur, que con razón se pueden llamar aves de rapiña, porque lo son entre los de su linaje. Son éstos unos *Murciélagos* no tan grandes como los de arriba, pero mayores que los ordinarios, los cuales en grandes bandadas acuden al anochecer á las iglesias y lugares donde saben haber cantidad de *Murciélagos*, y se andan volando cerca; y cuando al cerrar la noche salen los *Murciélagos* de las iglesias y de otros edificios á volar fuera, los van cogiendo al paso y comiéndoselos; y se oye el chillido que dan los que caen en sus garras. Tienen estos *Murciélagos de rapiña* (2) mayores uñas que los ordinarios y muy recia dentadura. Llaman al *Murciélagos* los indios del Perú en su lengua general, *Masu*.

De las aves marinas que habitan y se mantienen en las riberas del mar y de los lagos, hay todas las castas que en España, y otras innumerables, como son: *Patillos de playa*, que los indios llaman *Visu*; *Ansares grandes blancos y negros*, que vuelan mucho, con cuyos cañones se puede escribir. Otra suerte de *Patos negros* que no vuelan, llama-

(1) Estos murciélagos blancos y grandes como gallinas, me parece que están en el mismo caso que los Halcones verdes de los Andes.

(2) Los murciélagos de rapiña deben ser de la misma laya que los anteriores.

dos *Tacama*; otra especie de *Patos blancos*; *Patos reales*. Los *Patos caseros* que los indios crían en sus casas son algo diferentes de los de Europa, porque son mayores que ellos, aunque no tan grandes como Gansos. *Gaviotas blancas y pardas*, y *Pájaros Flamencos* con cuyas plumas suelen ataviarse los indios. Item gran copia de *Sumurjones*, *Cuervos marinos* y *Dorales*, que son aves muy parecidas á nuestras Gallinas y Gallaretas.

CAPÍTULO II

Del Pájaro bobo.

AL tratado de las aves naturales deste Nuevo Mundo doy principio por las marinas; las cuales hallamos en tanta cantidad y de tan distintos géneros, que es imposible reducirlas á número. Trataré aquí de solas las más conocidas que han venido á mi noticia; y sea la primera la que los navegantes llaman *Pájaro bobo*; las cuales vemos en estos mares viniendo de España á cien leguas de las primeras islas de Indias. Son menores que Gaviotas, tienen los piés como patos, y se posan en el agua cuando quieren; son negras, y sobre este color tienen la cabeza y espaldas de un plumaje pardo oscuro; son de mucho vuelo y de poca carne, y estando con su pluma, son tan grandes como una Paloma y algo más, y después de peladas, quedan menores que Palomas sin pluma. Desuéllanlas los marineros para comer, aunque no es buena su carne. Son tan bobas, que muchas veces se dejan coger á mano; á cuya causa les han puesto este nombre.

CAPÍTULO III

De los Patines.

PATINES llama también la gente de la mar á unos pájaros pequeños, negros y grandes voladores, que se ven por todo el viaje viniendo de España á Indias. Vuelan muy á raíz del agua y se levantan y bajan con gran ligereza, cuando suben ó bajan las olas, aunque ande brava la mar. Asientanse en el agua cuando quieren, y tórnanse á levantar. Susténtanse del pescado que prenden, como son *Pejes voladores* y otros.

CAPÍTULO IV

Del Rabo de junco.

CASI á todas las aves que primero vemos viniendo de España á estas Indias algunas leguas antes de descubrir tierra, han puesto nombre los mareantes, tomado de alguna semejanza que tienen con otras cosas, como lo han hecho con las que describimos en estos primeros capítulos, y en especial en éste. Es, pues, el *Rabo de junco* una ave blanca, poco mayor que Paloma torcaz y gran voladora; algunas no son del todo blancas, sino que tienen las plumas mezcladas con pardo; tiene la cola como Paloma, algo más corta y redonda, y de la mitad della sale un plumaje delgado y largo más de un palmo; y por esto le dan el nombre que tiene. Las aves destas que tienen la pluma

blanca, son de pico colorado. Vense como trecientas leguas la mar adentro antes de llegar á la primera tierra de Indias.

CAPÍTULO V

Del Rabihorcado.

ÉSTA es un ave muy conocida en el aire por la hechura de la cola y encuentros de las alas; porque tiene la cola grande y hendida más que el Milano, por lo cual la llaman con este nombre la gente de la mar; los encuentros de las alas muy agudos, y el vuelo como el del Milano cuando vuela sesgo, y pocas veces bate las alas. Es del tamaño de un gran Milano, y tendidas las alas, tiene una braza de punta á punta, aunque pelada no tiene más carne que una Paloma. Su color es negro, dado caso que algunas tiran á color rubio pardo, con el pecho y la cabeza blanca; tiene las piernas cortas, amarillas y delgadas y los dedos como de Paloma; el pico largo, con el cabo algo grosezuelo y poco retorcido para abajo. Vense estos pájaros en la mar docientas leguas antes de llegar á la primera tierra de Indias. Su unto afirman ser provechoso para quitar las señales de las heridas del rostro.

CAPÍTULO VI

De los Alcatraces.

HÁLLANSE muchas diferencias de *Alcatraces* en estos mares de Indias, que todas convienen en tener los piés como patos y ser aves marinas ejercitadas en la

pesquería, de que se mantienen. Diferéncianse unas de otras en el color y grandeza; porque unas son del tamaño de Cuervos marinos, y otras algo menores; algunas negras que tiran á color pardo, y otras blancas y pardas; otras hay negras pardas que tienen las cabezas blancas con algunas plumas en ellas coloradas. Pero entre todas es muy particular una especie de *Alcatraces* que se hallan diferentes de las que se conocen en los mares de España. Son éstos tan grandes como Ansarones y todos pardos, con el pico de dos palmos de largo, el cual, á raíz de la cabeza, es del anchor de una mano, y como se va apartando, se va estrechando, y la punta donde se remata es tan ancha como el dedo pulgar. Tienen muy grande pescuezo y buche, de suerte que les cabe en él una gran botija de agua; el pecho es de plumas blancas. Cuando vuelan, llevan encogido el pescuezo, que parecen no tenerle, y suben muy alto y se arrojan al agua con gran ímpetu juntas las alas y hechos un ovillo, y del golpe que dan en la mar, salta el agua bien alta. Luego que prenden el pescado, salen, y sentándose sobre el agua, se lo engullen (1), y se vuelven á levantar en alto para continuar la pesca. Su carne no es buen manjar; los cañones de sus alas son tan gruesos como de Gansos, y con ellos se escribe muy bien.

CAPÍTULO VII

Del Pájaro niño.

EL *Pájaro niño* se cría en los islotes y riscos de la costa de la Mar del Sur, y nunca sale déellos y del agua,

(1) Mejor dicho, lo depositan ó almacenan en el gran buche ó papo sostenido por la mitad inferior del pico, donde el pescado se macera y llega al punto de que gusta el pelícano ó alcatraz.

porque no vuela ni tiene plumas, sino un blando y corto vello por todo el cuerpo, de color de ratón. Es ave muy particular, tan grande como un Ansarón; y llámanlo *Pájaro niño*, porque nunca vuela.

CAPÍTULO VIII

Del Azor de agua.

EN las Islas de Barlovento se halla una ave bien particular, á la cual llaman los españoles *Azor de agua*. Es del tamaño de una Gallina grande y casi de la misma forma, blanca, con algunas mezclas pardas; el pico como de Gavilán, algo más agudo; la cual ave es de rapiña en la mar y en tierra; porque de la misma manera caza en el aire que pesca en el agua. Tiene el pié derecho de presa, bien armado de uñas, como pié de Águila; y el izquierdo como de Pato, con el cual se asienta y gobierna en el agua. Cuando andan los pescados sobreaguados cerca de tierra, se deja caer de lo alto al agua, y con las uñas del pié derecho aferra el pescado, y se queda nadando con el otro pié; y desta manera se come la presa, ó se levanta con ella en las uñas y la va á comer á otra parte. Y cuando está en tierra, caza y se mantiene de algunos pajarillos (1).

(1) El *Azor de agua* no hay que decir si pertenece á la familia del *Halcón verde*.

CAPÍTULO IX

De la Guanaya.

LA *Guanaya* es cierta ave marina tan grande como una Gallina, de color pardo y negro. Suelen estas aves á cierto tiempo del año venir en bandadas por el puerto del Callao, á raíz del agua, en tan grande número, que hacen una mancha en el aire en forma de faja sobre la mar, y desta manera tardan algunas horas en pasar de una parte á otra. Suelen dormir en la isla del Callao, á donde los indios pescadores las cazan de noche; y como las hallan apiñadas, matan infinitas, las cuales no pelan, sino que, desolladas, las secan al Sol; y déllas, así secas, hacen un guisado que llaman *Lagua* (1), que para ellos es muy apetecible, aunque la carne no es de ninguna estima.

CAPÍTULO X

De los Zarcillos.

ÉSTOS son unos pájaros marinos blancos y poco menores que Gaviotas, y acostumbran comerlos los indios. Vienen á cierto tiempo del año grandísimas bandadas déllos al puerto del Callao, y vuelan de Norte á Sur por encima del pueblo en número muy excesivo; de manera, que desde antes de amanecer no dejan de pasar todo el

(1) *Llackuc.*

día tropas tan grandes que cubren el aire. Vuelan muy altos, y con tan gran vocería, que ofenden la gente; y las voces que dan parecen llanto de niños. Suelen volar en dos hileras puestas en figura triangular, guiando uno las dos hileras que en él hacen punta.

CAPÍTULO XI

De los Piqueros.

ÉSTA es cierta especie de aves marinas así llamadas porque tienen gran pico, el cual es tan largo como un dedo de la mano, blanco y puntiagudo. Son estos pájaros blancos y pardos, tan grandes como una Gallina; andan á bandadas tras el cardumen de *Anchovetas* y *Sardinas*; mas, no vuelan apiñados y en orden, como otros, sino que unos suben y otros bajan ejercitando la pesca; para la cual suben muy altos, y desde allí se arrojan al agua con tanta ligereza como una saeta, y como se van arrojando apriesa unos y otros sobre el cardumen de pescado, es muy para ver la priesa con que hieren el agua y la hacen saltar para arriba.

CAPÍTULO XII

De los Terralillos y Pardelas.

LOS *Terralillos* son unos pájaros marinos menores que Gaviotas, de color blanco y negro, que cantan al amanecer, los cuales no son en tanto número como los referidos en los capítulos pasados.

Las *Pardelas* son así mismo aves marinas del tamaño de las *Guanayas* y de color negro.

CAPÍTULO XIII

Del Gallinacillo.

EL *Gallinacillo* es un pájaro no menos útil para las huertas que el *Gallinazo* para lo poblado; es un poquito mayor que un Tordo, todo negro, el pico grueso á la manera del pico del *Papagayo*, salvo que no es corvo ni tan grande, y la cola en proporción del cuerpo muy larga. Andan siempre estos pájaros en las huertas, manteniéndose del gusano que se cría en la hortaliza y legumbres, y de los gusanillos y lombrices que nacen en la tierra; y para esto suelen andar de ordinario tras la gente que ara y labra la tierra, comiéndose las lombrices y animalillos que se descubren en ella. Hace también este pájaro un grande beneficio y de mucho regalo al ganado, porque, como en las tierras calientes cría toda clase de ganado gran cantidad de Ladillas y Garrapatas, que grandemente lo molestan, especialmente al ganado vacuno, se andan estos pájaros de continuo tras las reses, espulgándolas y manteniéndose destos animalillos que ellas crían.

CAPÍTULO XIV

Del Suyuntuy.

LA ave más común y conocida que pienso que hay en todas estas Indias es el *Suyuntuy*, que los españoles llaman *Gallinazo*, porque es casi como la Gallina, un poco mayor, pero de diferente talle. Es toda negra hasta el pico y piernas; tiene el pico tan largo como un dedo delgado y con la punta un poco corva; la cabeza y buena parte del cuello sin pluma, cubierta de un cuero negro, duro y arrugado. Hállanse algunos *Gallinazos* que tienen este cuero de la cabeza, y pescuezo colorado; y quieren decir algunos que son de diferente casta. Todos tienen muy grande y ligero vuelo; remóntanse mucho por el aire, volando con gran serenidad, y muchas veces sin batir las alas. Hacen sus nidos y crían en partes tan ocultas y con tanto recato, que pocas veces se hallan. Parécense estas aves á los *Cuervos*, ó son especie dellos, aunque éstas son mayores y más domésticas y mansas; andan ordinariamente en poblado, sustentándose de cuantos animales muertos é inundicias hallan en las calles y corrales de las casas y en los muladares de los pueblos, por lo cual son muy provechosas para la limpieza de la república, á cuya causa nadie las mata ni ofende; ultra de que no es su carne de comer, porque es negra y hedionda. Salen de noche á dormir fuera de los pueblos en los árboles de la redonda, y en amaneciendo, antes de salir el Sol, vuelven á ellos á bandadas á buscar su mantenimiento.

Háse experimentado ser medicinal el *Gallinazo*, porque el año de 1614 acaeció en esta ciudad de Lima, hallándome yo en ella, que un mancebo estudiante, del dema-

siado estudio y devoción á que se dió sin la rienda de la prudencia, vino á perder el juicio; al cual curaron con darle á beber por quince días el agua ó sustancià de un *Gallinazo* sacada por alquitara; y con esta cura cobró el juicio y sanó tan enteramente, que después entró religioso y se ordenó de misa. También dicen que comida su carne, aprovecha contra el Mal francés. Su corazón, seco al sol, huele como almizcle, y su cuero, quemado, cura las heridas. Son estas aves cuando pequeñas blancas, y luego mudan el color. Mostráronme una vez en esta ciudad de Lima por cosa rara un *Gallinazo* pequeño blanco, porque apenas se halla quien haya dado con sus nidos ni sepa dónde crían. En la lengua de la Isla Española se llama el *Gallinazo*, *Aura*; en la peruana, *Suyuntuy*; y en la mexicana, *Tzopilottl*.

CAPÍTULO XV

Del Alcamari.

EL *Alcamari* es poco mayor que un *Halcón*; tiene el pico algo corvo y desde la mitad hasta la punta negro, y la otra mitad, á raíz de la cabeza, blanquecino; las piernas asimismo blanquecinas, y las uñas grandes y negras. En el color tiene una propiedad extraña y que no sé yo se halle en otra especie de aves, y es, que hasta los cuatro ó cinco años es todo de un color rubio oscuro, y en llegando á esta edad, muda las plumas y el color y queda blanco y negro; y respeto desta mudanza que hace, tan notable, lo llaman los indios con dos nombres: el primero, *Suamari*, y le dura hasta que muda el color; y el segundo, el sobredicho de *Alcamari*, que le dan con la nueva librea y color de que se viste y con que permanece toda la vida.

Es ave de rapiña, mas no caza otras para mantenerse déllas, sólo se sustenta de la carne muerta que halla, y cuando ésta le falta, caza y come ratones, lagartijas, culebras y todo género de sabandijas.

Es pájaro muy animoso y arriscado; yo lo he visto acometer á una *Aguila* de las pequeñas yendo volando. También conocí uno que se criaba manso y doméstico dentro de nuestra casa en el pueblo de Juli, sin huirse, aunque volaba muy bien; el cual no dejaba entrar perro ninguno en nuestro patio, porque á todos arremetía, y subiéndoseles en las espaldas, los echaba fuera á picadas; y si alguno le hacía rostro y resistía, peleaba con él; y cuando se vía apurado, se aprovechaba de las alas, saliendo á vuelo de la lucha, mas luego volvía á ella. Entrábase en la iglesia en busca de los perros, para echarlos della, y porque los indios, por ampararlos, los solían cubrir con su manta ó mantellina, el pájaro saltaba á picarles por encima de la ropa donde vía que estaban escondidos. Era este pájaro todavía *Suamari*, que no había mudado el primer color, y con ser tan bravo con sus enemigos, era tan doméstico y manso con los de casa, que se les subía blandamente sobre las cabezas y los espulgaba. Críanse estos pájaros comúnmente en las tierras frías, á donde no se hallan *Gallinazos*, y hay gran cantidad déllos en las sierras del Perú, á donde en la lengua aymará se llaman *Suamari* y *Alcamari*, como queda dicho. Deste pájaro hān tomado los indios una metáfora, y es, que á un oficial que es nuevo en su oficio y no muy diestro, lo llaman *Suamari*; y al que ya es antiguo y diestro en él, le dan nombre de *Alcamari*.

CAPÍTULO XVI

De la Mancagua.

LA *Mancagua* es una ave como Gallina, de su tamaño y forma, negra, de pico mediano y recio, y vuela poco; barrunta la mudanza del tiempo; susténtase de Culebras y Víboras, y para hacer esta caza, se sube á los árboles, y desde allí las otea, y en viéndolas, embiste con ellas y pelean cruelmente, mordiendo la Víbora á la ave y ésta á ella, hasta que vence la *Mancagua*, y las Víboras quedan muertas; mas, antes de comerlas, busca cierta hierba y se revuelca en ella, para librarse de la ponzoña de su contraria, y luego vuelve á comer la presa. En la provincia del Paraguay la llaman *Macangua*, porque grazna así; y en la de Santa Cruz de la Sierra, *Macoro* y *Socores*.

CAPÍTULO XVII

Del Huatzín.

EL ave llamada *Huatzín* en la Nueva España, es casi tan grande como las *Gallinas de Indias*; tiene el pico corvo, el pecho blanco que tira á amarillo, las alas y la cola manchadas por intervalos con unas rayas anchas como el dedo pulgar, de color blanco y rubio; la espalda y la parte más allá del cuello de un color leonado tirante un poco á pardo oscuro, y algunas tienen lo mismo desde la cabeza al pecho; las uñas negras y las piernas pardas. Tienen una

cresta compuesta de plumas de color blanco tirante á amarillo, y por los lados, hacia la espalda, son las plumas de color negro. Mantiénense de Culebras y Lagartijas; da una grande y vehemente voz con un grande aullido, y la tienen los indios por mal agüero. Vive en regiones calientes y anda por los árboles cercanos á los ríos. Picando con los huesos desta ave cualquiera parte del cuerpo humano que padezca dolor, se lo quita, y el sahumero de sus plumas restituye el entendimiento á los que por alguna enfermedad quedaron algo faltos dél.

CAPÍTULO XVIII

De la Aura.

LAMAN en la Nueva España *Cozcuahtli* á una ave que los mexicanos nombran *Aura* y dicen que es la reina de todas las aves. Es tan grande como las Gallinas de Creta; tiene todo el cuerpo leonado y negro, fuera del cuello y las partes vecinas al pecho, que tiran de negro á bermejo; las alas, junto al nacimiento, son negras, y lo demás de color ceniciento mezclado, por la parte de arriba, de leonado y negro; el pico rojo hacia el fin y semejante á el de los *Papagayos*; las uñas corvas, los ojos negros con la pupila leonada y los párpados bermejos. La frente de color de sangre y con muchos pliegues y arrugas, las cuales suele estirar y deshacer, en que se parece á los *Gallipavos*; tiene unos pelos largos y retorcidos, semejantes al cabello de los negros; la cola de Águila, por la parte inferior cenicienta y por la de fuera negra. Susténtase de Culebras y otras sabandijas semejantes, que caza, de carnes mortecinas y de otras inmundicias. Es ave que apetece lo

alto y nunca deja el vuelo; resiste con gran fuerza á los vientos, y suele estarse contra ellos sin moverse de un lugar gran rato. Su carne no es buena de comer.

CAPÍTULO XIX

Del Cóndor.

EL *Cóndor* es ave carnícera y muy parecida al Buitre en la grandeza y propiedades, si no es que sea de su mismo género. Su talle es ni más ni menos que el del *Gallinazo*, pero es mayor que él tres ó cuatro veces y tan grande como un crecido Pavo; la cabeza pelada, cubierta de un cuero negro, arrugado y duro; el pico así mismo negro, mediano en proporción de su cuerpo, con la punta corva; todo el cuerpo de piés á cabeza es negro, con una cinta de plumillas blancas en el cuello, que lo rodea todo por junto á la cabeza. Tiene muy largas alas, las cuales, extendidas, tienen de punta á punta diez ó doce piés; los cañones mayores déllas son tan gruesos como los dedos de la mano, y los más delgados como de Gansos con que escribimos, y así acá suelen algunos escribir con ellos. Es ave, para ser tan grande y pesada, de muy ligero vuelo y que se remonta mucho. Hace notable daño en toda suerte de ganado manso mayor y menor de la tierra y de Castilla; porque embiste á una ternera y la mata y se la come; y mucho mejor al ganado menor, particularmente á los Corderos de la tierra. Cuando está harta, la suelen matar á palos, porque no puede tomar vuelo sino desde algún lugar alto, y mientras corre á buscarle, la suelen alcanzar y matar como he dicho. El pellejo que cubre su buche es muy útil, porque, puesto sobre el estómago fla-

co, lo conforta, ayuda á la digestión, abriga, da calor y ganas de comer. Su unto aprovecha contra los nervios encogidos, pasmados ó perláticos; resuelve los tumores duros, ablanda las endurecidas secas de la garganta, y desentume los piés de los gotosos. La ala, puesta sobre el vientre, tiene facultad de expeler la criatura del vientre, aunque esté muerta. Críase el *Cóndor* en todos los temples del Perú, así en la Sierra como en la tierra caliente y templada. Llámase en la lengua peruana, *Cúntur*, de donde, corrompido el vocablo, decimos nosotros *Cóndor*.

CAPÍTULO XX

Del Pelicano.

ESTE nombre dieron los españoles á cierta ave peregrina que se halla en la Nueva España; y son tan raras, que sola una se ha traído á la ciudad de México; la cual cogieron los indios de un beneficio que cae en lo más remoto de aquel Arzobispado, y por su hermosura y extraña forma, la trageron á su cura, y él la presentó al Arzobispo de México D. Juan de la Serna. Era del tamaño de un *Pavo de la tierra*; toda ella de pluma blanca, fuera de los extremos de las alas y cola, que eran de color pardo; tenía las uñas y pico de ave de rapiña; y como la tuviese el Arzobispo en su huerta, echaron de ver que á tiempos traía el pecho lastimado y manchado de sangre, porque lo hería con el pico, de donde coligieron que sin duda era *Pelicano*, y le pusieron este nombre.

CAPÍTULO XXI

De la Pisaca.

ÉSTA es una ave tan parecida á la Perdiz, que la llaman los españoles *Perdiz de las Indias*, aunque es de distinta especie de las de España. El color de sus plumas es de Perdiz, pardo con pintas del mismo color más claro ó blanquecino; las plumas del pecho son todas de un color más claro que tira á rubio y sin pintas; el pico largo, de color negro claro ó pardo y algo encorvado; las piernas blanquecinas que tiran á amarillas, y las uñas negras. Hállanse muchas diferencias de *Pisacas* que solamente se distinguen en el tamaño: las mayores son tan grandes, y aun más que Gallinas, y se llaman *Yutupisaca*; otras hay del mismo tamaño que una Gallina, y otras como Palomas; éstas dan cuatro vuelos y las llaman los indios *Huayrayutu*; otra hay menor, pintada vareteada, llamada *Cucuri*. En suma, se hallan desde el tamaño de una pequeña *Tórtola* hasta mayores que nuestras Gallinas de Castilla; y todas tienen una propiedad contraria á la de las Perdices de España, y es, que se han de comer muy frescas, porque así están más tiernas y de mejor gusto; mas, si se comen manidas, se ponen secas, sin jugo y desabridas.

Críanse estas aves en gran cantidad en todas las sierras y páramos del Perú y en las provincias del Paraguay y Tucumán. Es tanta la abundancia que hay déllas y están tan simples y bobas, que no huyen de los caminantes; y así, desde la cabalgadura las suelen ellos coger con un lazo puesto en una caña, como quien pesca, sin que esto les impida su camino. Y en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, un muchacho que salga al campo con uno ó dos

perrillos, torna en breve á su casa con diez ó doce *Perdices*. En las dos lenguas generales del Perú se llama esta ave, *Yutu*, en la quíchua, y en la aymará, *Pisaca*.

CAPÍTULO XXII

Del Pito.

EL *Pito* es un pájaro del tamaño del Cernícalo y algo parecido á él en el color, pintado, aunque las plumas del vientre son de un color entre blanquecino y amarillo. Tiene muy largo cuello, y la cabeza grande en proporción del cuerpo; el pico negro, delgado y tan largo como la longitud del dedo meñique; la lengua larga medio palmo, delgada y redonda, que parece lombriz, y los ojos verdes. Es pájaro muy vocinglero y muy dañoso á los edificios, porque con el pico, que es muy recio, agujerea las paredes donde hace el nido. Y el caldo de su cocimiento, bebido caliente, hace venir abundancia de leche á las mujeres estériles délla, para criar. Llaman los españoles á este pájaro, *Pito*, y los indios deste reino del Perú en las dos lenguas generales, *Acallu* en la quíchua, y en la aymará *Yaracata*.

CAPÍTULO XXIII

Del Pájaro Corregidor.

EL *Pájaro Corregidor* es del tamaño de un Tordo; de color pardo; el pecho y vientre ceniciento; la cola y espalda pardas y rayadas de color de Gorrión; los ojos, pico y pies negros; cola larga y ligero vuelo.

Hace mucho daño en las huertas, porque se come la fruta, y mucho mayor en las viñas, porque, no contento con comerse las uvas, corta del sarmiento los pámpanos y racimos en agraz. Por ser este pájaro tan dañoso, le han puesto nombre de *Corregidor*, á imitación del daño que algunos Corregidores de indios suelen hacer en su gobierno. Es esta ave la centinela y atalaya de las demás, porque, en pareciendo ave de rapiña, da una voz con que avisa á las otras, las cuales, en oyéndola, huyen y se ponen en cobro. También tiene muy buen canto para tenerla en jaula, porque contrahace la voz y canto de los pájaros que oye, como el *Cinzonte* de la Nueva España. El modo como he visto cazar estos pájaros, es armándoles lazos, echando dentro dellos pasas, de que son muy golosos.

CAPÍTULO XXIV

De los Vencejos de Indias.

EN la Isla Española se hallan unas aves nocturnas mayores que Vencejos; tienen las alas y el vuelo de la misma manera, porque vuelan volteando, subiendo y bajando con gran velocidad, como los Vencejos; salen al anochecer y andan toda la noche chillando de cuando en cuando, de modo que se oyen de lejos.

CAPÍTULO XXV

De los Pájaros Comuneros.

EN las Islas de Barlovento se hallan unos pajarillos del tallo de *Sirgueros*, aunque de color pardo gris, á los cuales llaman los españoles *Comuneros*, porque viven en comunidad, habitando más de doscientos en un gran nido, donde cada uno hace su celda por sí; y son tan animosos, que si cerca de sus habitaciones pasa alguna ave, chica ó grande, aunque sea de rapiña, salen todos á ella y la ahuyentan con tanto temor, como si cada uno dellos fuera una Águila; como las abejas y avispa echán de sus panales y colmenas á los que se los quieren quitar (1).

(1) Esta descripción é historia de los *Pájaros comuneros* americanos es simplemente un extracto del cap. V del lib. XIV de la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo; y á ella, por consiguiente, puede aplicarse con seguridad el juicio que su modelo mereció al malogrado americanista D. Juan Ignacio de Armas en *La Zoología de Colón y de los primeros exploradores de América* (1888), es á saber, que se hallan confundidas bajo aquel nombre varias especies de dos géneros muy distintos. Porque el tamaño, color y valentía del *Comunero* de Oviedo y Cobo corresponden á los *Tyrannus* (*Pipiris* y *Pitirres* de las Antillas), parientes muy cercanos de nuestros Alcaudones ó Pega-rebordas; mientras que el anidar en comunidad y en número de doscientos ó trescientos (con otras costumbres sociables y aun amigables que omiten el primer cronista de Indias y el sabio jesuita) es propia y exclusiva (?) del *Judío* (*Crotophaga ani* ó *rugirostris*).

Confieso que he dudado al principio en adoptar el parecer del señor Armas, porque la descripción de Fernández de Oviedo es clara, terminante, ingenua y muy minuciosa para lo que él acostumbra; pero después de consultar el caso con mi amigo el Sr. D. Francisco de P. Martínez y Sáez, Catedrático de Vertebrados del Museo de Ciencias, y ante los textos de La Sagra (D'Orbigny traducido), Poey, y en especial de Gundlach, el más conocedor teórica y prácticamente de la Fauna antillana, me voy á todo

CAPÍTULO XXVI

Del Siyllanque.

EL *Siyllanque* es un pájaro del tamaño de Gorrión y poco menos que Golondrina, á la cual es tan parecido en el color y talle, que por esto lo suelen llamar los españoles *Golondrina de las Indias*; dado caso que es de distinta especie que las Golondrinas. Tiene el pecho y vientre de un blanco oscuro, y lo restante del cuerpo de color negro claro; el pico corto y negro; las piernas entre blancas y coloradas, y las uñas negras y delgadas. No canta como las Golondrinas, sino que en lugar de cantar chilla. Llámase en la lengua aymará del Perú, *Siyllanque*.

CAPÍTULO XXVII

Del Quenti.

EL *Quenti* es el menor de los pájaros que se hallan en estas Indias, porque es tan pequeño, que teniéndolo

riesgo con estas autoridades tan respetables ó más, por lo modernas, que Fernández de Oviedo, que tengo para mí no vió en su nido al *Pájaro comunero* y se fió demasiado de lo que le contaron los naturales ó los criollos de la Isla Española.

Lo que todavía no sé, es si todas las especies del género *Crotophaga* anidan y viven asociadas como la *rugirostris*; pero, en caso afirmativo, el P. Cobo ha descrito, sin caer en la cuenta, un *Comunero* en su *Gallinacillo* del cap. XIII de este mismo libro, llamado en otras partes de la América meridional *Garrapatero*, nombre equivalente al científico de *Crotophaga*.

en la mano y cerrando el puño con él dentro, no hace más bulto que si fuera una bellota de Encina; y pelado, viene á quedar poco mayor que un Moscardón; porque, pelada, su cabeza es del tamaño de un garbanzo. Para ser tan pequeño, tiene mucha pluma, con la cual, de la punta del pico á la cola, tiene de largo el anchor de cuatro dedos, y extendidas las alillas, tiene de punta á punta seis dedos atravesados. El pico es tan largo como la mitad de su cuerpecillo, muy delgado y negro; las piernecillas muy delgadas, y tan cortas, que apenas tienen de donde echar mano, y las uñillas negras. Las plumas son pintadas de muchos y hermosos colores, de las cuales los indios de la Nueva España hacen aquellas imágenes tan preciosas, componiendo unos colores con otros con tanta sutileza y artificio, que admira.

Tiene este pajarito una naturaleza prodigiosa, y es, que en las tierras donde se agostan las flores, no vive más tiempo de lo que ellas duran, de cuya melosidad se mantiene, sustentándose sobre ellas sin asentarse en el árbol, sino moviendo velozmente sus alillas, se está parado en el aire un buen rato; y en pasándose el tiempo de las flores, se allega á un pino, ó á otros árboles, guiado de su natural instinto, y asiéndose con el pico, se queda colgado por tiempo de seis meses, poco más ó menos, y en comenzando por la primavera á florecer las plantas, torna él á cobrar vida ó despertar de aquel largo sueño. Por ser tan admirable la propiedad deste pajarillo, se me había hecho difícil de creer, aunque lo había leído en autores y oído á muchas personas; pero residiendo yo en la ciudad de México é inquiriendo yo si hallaba testigo de vista, vine á saber de cierto que en el pueblo de Tepozotlán, cinco leguas de México, que es doctrina de la Compañía de Jesús, trujo una vez un indio á uno de nuestros Padres un ramo de árbol en que estaba clavado del pico y muerto ó dormido un pajarillo déstos; el cual guardó el Padre en su aposento y vió que, en siendo tiempo, revivió, y desasién-

dose de la rama, se fué volando. El cual suceso tomó el Padre por argumento para predicar á los indios el misterio de la Resurrección (1).

Es cosa de ver la facilidad con que los indios de la Nueva España cazan estos pajarillos y los demás de plumas preciosas, que es desta manera: asiéntase un indio á la orilla de un arroyo, donde acuden á beber, y cubierto entre ramas, saca de entre ellás una varilla larga untada con liga, y tiénela tendida un poco levantada del agua, y los pajarillos que acuden á beber, se sientan en ella y quedan presos, y desta manera en breve espacio coge gran cantidad déellos. Dicen que, bebidos los polvos destos pajarillos, curan la gota coral. Hállanse algunas diferencias dellos, que sólo se distinguen en el tamaño y en los colores de sus plumas (2). En la lengua del Perú se llama este pajarillo, *Quenti*, y en la mexicana, *Huitzitzil*.

(1) He oído decir que las damas chilenas adelantan la resurrección de los *quentis* ó Picaflores de su tierra, abrigándolos en su seno. Por eso, y sin necesidad de metáforas místicas, los llaman allí *Pájaros resucitados*.

(2) «Algunas diferencias de *Quentis*» dice el P. Cobo que se hallan en América! La familia sola de los Troquilídeos puebla con centenares de especies desde las nieves perpetuas á las costas de ambos océanos las sierras y llanuras comprendidas entre la Tierra de Labrador y el Estrecho de Magallanes. Por su número, extrañeza de costumbres, variedad inagotable en la disposición y compostura de sus plumajes, á veces, y muchas, ostentosas y fantásticas, y por la brillantez y esmalte de sus colores metálicos ó tan vivos como los del rubí, topacio, esmeralda y granate, son una de las más hermosas maravillas de la Naturaleza. Nuestro jesuita se ha mostrado, á mi juicio, muy desdeñoso con estos pajarillos, verdaderas joyas volantes, tesoro de la Fauna del Nuevo Mundo. En quíchua-quiteño el nombre *Quenti* se suaviza en *Quindi*; y la más pequeña de las especies, que habita la parte alta de los bosques de Quijón, y cuyo vuelo es muy parecido al de un abejorro, recibe el de *Quindi-bonga*.—En Huánuco llaman al *Quenti*, *Hincho*.—El nombre mexicano *huitzitzil* imita bastante el fino chillido de algunas especies.—De las denominaciones vulgares que recibe en varias partes de América, recuerdo las siguientes: colibrí, tomi-nejo, zumzum, tente en el aire, picaflor, chupaflor, bexaflor (en el Brasil), pájaro mosca, pájaro resucitado, pájaro mosquito.

CAPÍTULO XXVIII

Del Sirguero del Perú.

EN este reino del Perú llaman *Sirgueros* á algunos pajarillos por su buen canto, sin embargo que son de otras castas muy distintas. El menor á quien dan este nombre, no es tan grande como *Sirguero*; es de color pardo ó ceniciento, y llámalo el vulgo *Papamoscas*, porque debe de comerlas. Tiene buen canto, sino que es corto, y por eso no lo enjaulan. Es muy casero, porque anda de ordinario en los patios y corrales de las casas, y hace su nido y cría en los agujeros y resquicios de las paredes.

CAPÍTULO XXIX

De la Chayna.

LA *Chayna* es un pájaro pequeño como *Sirguero* de España, y de muy agradable canto; tiene todo el cuerpo negro, sacando las alas y cola, en que tiene ciertas listas amarillas en esta forma: que á lo largo de las alas, por en medio dellas, corre una lista de color amarillo perfecto de poco más de un dedo de ancho, siendo el nacimiento y extremos de las plumas negros; y de la misma suerte tiene otra lista del mismo color y anchor en la cola, que abraza lo ancho della; y en la parte inferior del vientre otra mancha amarilla en el nacimiento de las piernas, las cuales, juntamente con las uñas, son negras; el pico es corto, negro y puntiagudo. Hay gran suma destos pajarillos en las

tierras frías del Perú, como son las del Collao; llámanlos los españoles *Sirgueros de la tierra*, y en la lengua peruana se dice, *Chayna*.

CAPÍTULO XXX

De la Chusllunca.

LA *Chusllunca* es del tamaño de la *Chayna*; tiene todo el cuerpo amarillo, fuera del remate de las alas y cola, que es pardo; el pico así mismo pardo, grueso y agudo; los ojos negros, y las piernas y uñas pardiscas. Hállase otra especie de *Chuslluncas* que sólo se diferencian de la primera en que no tienen todo el cuerpo amarillo, del cual color tienen solamente el pecho, con la cabeza parda rociada tanto cuanto de amarillo, y lo demás del cuerpo pardo como Gorrión. Llámase así en la lengua aymará del Perú.

CAPÍTULO XXXI

Del Pichiu.

EL *Pichiu* es un pájaro del tamaño y talle del Gorrión, al cual es muy parecido en el color, que es pardo con pintas blanquecinas; por las espaldas le ciñe el cuello una lista de plumas rubias, que se acaba por delante debajo del pico, sin ceñir todo el cuello; la cual parte con el pecho es de plumas blanquecinas. Tiene las piernas pardas que rojean tanto cuanto, las uñas negras, larguillas y delgadas; el pico negro claro, pequeño y agudo; sobre la cabeza tie-

ne un piquillo ó punta pequeña y delgada, que se forma de las plumas della, si bien otros desta misma casta no la tienen. Hay gran cantidad en todo el Perú destos pajari-
llos; los cuales cantan suavemente, mas su canto es muy corto, y en él parecen pronunciar su nombre. Llámense en la lengua quíchua, *Pichiu*, y en la aymará, *Pichunchaya*.

CAPÍTULO XXXII

Del Pachagiri.

ÉSTE es un pajarillo del tamaño del *Pichiu*; tiene la cabeza y hasta la mitad del cuello de color pardo oscuro; los ojos ensangrentados; el pecho y vientre muy amarillo, las espaldas pardas con un poco de amarillo derramado sobre ellas, y lo restante del cuerpo pardo de color de Gorrión; el pico grueso y grande, respecto de su tamaño, y puntiagudo; las uñas pardas, delgadas y agudas, y las piernas pardiscas tirantes á rojo. Pica mucho este pájaro cuando lo toman en la mano, aunque no lastima. Llámase así en la lengua aymará del Perú.

CAPÍTULO XXXIII

Del Gorrión de la Tierra.

EL que llamamos *Gorrión de la tierra*, es cierto pajari-
llo que se cría en la Nueva España, de muy suave canto, y así usan enjaularlo. Es poco menor que el Gorrión

de Europa y de su mismo color. Tiene el macho por encima de la cabeza y por debajo del pico unas rayas amarillas, de las cuales carece la hembra.

CAPÍTULO XXXIV

De la Camantira.

LAS aves que se hallan en todas estas Indias de plumas de colores varios y de estimación, son sin número; muchas de las cuales, después de muertas, secan y curan los indios con tanto primor, que parecen estar vivas. Deste género es la *Camantira*, la cual es del tamaño de la Golondrina; tiene el pico negro y el cuerpo de varios y hermosos colores en esta forma: el pecho y encuentros de las alas azules, la cabeza verde, las espaldas coloradas, el remate de las plumas de las alas morado, con una mancha en el cuello debajo del pico de un color azul oscuro tirante á morado, y lo restante del cuerpo negro. Llámase este pájaro *Camantira* en las dos lenguas generales del Perú.

CAPÍTULO XXXV

Del Pájaro azul.

ÉSTE es un pájaro muy poco mayor que la Golondrina, todo él de un color azul finísimo, sacando las extremidades de las plumas de las alas y de la cola, que son negras; tiene debajo del pico una mancha morada; las piernas negras, grandes uñas en proporción de su cuerpo, y el pico como de Gorrión. Por ser estos pájaros tan hermosos,

los indios gentiles de las provincias de los Andes, donde ellos se crían, los sacan secos á vender á los españoles; y porque no sabemos el nombre que ellos les dan, los nombramos de su color (1).

CAPÍTULO XXXVI

De la Tandia.

LA *Tandia* es el pájaro que los españoles llamamos *Carpintero*, porque anda siempre dando grandes golpes en los troncos de los árboles con el pico, que lo tiene largo, recio y agudo. Hállanse tres maneras de *Tandias*, distintas sólo en el tamaño; las mayores son como grandes *Papagayos*, otras mucho menores, y las medianas no mayores que Tordos. Es la *Tandia* pintada de todos estos colores, negro, blanco, azul, amarillo, verde y colorado, por este orden: el cuerpo tiene pintado á través ó carreras de negro claro y verde cada una por sí, y el verde tirante algo á amarillo; el cuello y vientre blanco; una mancha en forma de corona sobre la cabeza, colorada ó amarilla ó azul, y algunas plumas coloradas encima de la cola. Andan estos pájaros á saltos, y suben por el tronco de los árboles saltando; no se asientan y paran en los ramos de los árboles, como las demás aves, sino agarrados con las uñas en los troncos, por lisa y dura que tenga la corteza; y aunque vayan volando, se pegan y agarran desta suerte. Hacen sus nidos en los troncos de los árboles y palmas, y dan tan grandes golpes con los picos en ellos, así para abrir el

(1) En tierra de Quijos y en las márgenes del Napo, los indios que hablan el quíchua llaman á esta especie de *Tanagra* y á sus congéneres y afines *Siccha*.

nido (que lo hacen con el pico como si fuera escoplo), como para hacer salir los gusanillos y hormigas que comen, que se oyen muy lejos, y no pocas veces engañan á los que los oyen, que piensan ser golpes de hacha con que está cortando leña alguna persona.

Es la *Tandia* pájaro que se domestica, y tan animoso, que uno que se criaba manso en una casa, sucedía que llegándosele los gatos á quitarle la comida, arremetía á ellos y á picadas hacía huir á tres gatos juntos; y si le daban algunas uñaradas, no se acobardaba ni huía, antes con nuevo brío los embestía sin volver las espaldas, y los seguía haciéndoles huir, y luego cantaba la victoria. Otra cosa se notó en este pájaro doméstico: que trayendo otros pajariillos pequeños de su misma casta que no sabían comer, él mismo, como si fuera su padre ó madre, les daba de comer por su pico; y subiéndose en un árbol frutal que había en el patio de la casa donde se criaba, derribaba cantidad de fruta, y bajándose del árbol, la partía con su pico y daba á comer á los pequeñuelos.

CAPÍTULO XXXVII

Del Tunqui.

EL *Tunqui* es un pájaro que da muchos graznidos, del tamaño de una Paloma, todo él colorado, de finas plumas, sacando las alas y la cola, que son negras; tiene el pico mediano, algo corvo y amarillo, del cual color son también las uñas. En la cabeza tiene una cresta del tamaño y hechura de la del Gallo, salvo que se forma de muy menuditas plumas, coloradas como lo restante del cuerpo. Estiman mucho los indios estos pájaros por sus hermosas plu-

mas, con que ellos se engalanan. Llámanlo *Tunqui* en la lengua aymará del Perú.

CAPÍTULO XXXVIII

Del Guinguey.

ÉSTE es un pájaro del tamaño de la *Tórtola grande*, pintado de negro, azul, amarillo y colorado; canta suavemente y su carne es buena de comer; suélese amansar y hacer casero, y domesticado, cría en los huertos de las casas.

CAPÍTULO XXXIX

De la Zuquianga.

LA *Zuquianga* es un pájaro del tamaño de una polla grande, ó muy poco menor que una Gallina, de color negro, con algo de blanco y azul; tiene el pico tan grande casi como todo su cuerpo, largo un jeme y ancho dos dedos; el cual es muy vistoso por su lustre y colores; porque es listado de negro y amarillo, y dél hacen muy curiosos frasquillos de pólvora. Por tener este pájaro tan desproporcionado pico, no lo puede mandar bien para comer, si bien no le falta industria para esto, porque, con la punta dél coge la comida, y arrojándola en alto, la recoge con el pico abierto y se la engulle. Su carne no es buena de comer. Llámanlo *Zuquianga* en el obispado de Quito; y *Tocán*, en el de Santa Cruz de la Sierra.

CAPÍTULO XL

Del Puchpo.

EL *Puchpo* es un pájaro del tamaño de Gorrión; tiene la cabeza y pecho colorado, de finísimas plumas; vuela saltando y canta bien; no es dañoso á los sembrados, porque su común sustento son gusanillos y semillas de árboles.

CAPÍTULO XLI

Del Pájaro de la Verapaz.

EN la provincia de la Verapaz, diócesis de Guatemala, en la Nueva España, se cría cierta especie de pájaros, cuyas plumas son las más estimadas de todas de los indios de la Nueva España. Es de la grandeza de una Paloma; tiene el pico casi tan grueso como el *Papagayo*; todo él es de plumas verdes de muy hermosos y lucientes visos, salvo los remates de las alas, que son pardos, y el vientre colorado. Nácele de la cola un hermoso y largo plumaje de hasta seis plumas, poco más ó menos, las cuales son de un fino verde y parecidas en el lustre y sutileza á las del Pavo Real, excepto que son más angostas. Tienen de largo de tres á cuatro palmos, y las estiman tanto los indios mexicanos, que el día de hoy se venden en la ciudad de México á ocho reales cada una. Hacen déllas sus galanos plumajes y penachos de que usan en sus bailes y *mitotes*; y son tan preciosos, que los suelen alquilar unos indios á otros para

sus fiestas y bailes, y cuesta de alquiler cada plumaje tres ó cuatro pesos para sola una fiesta. Son hechos en forma de ala y tan grandes como una adarga, los cuales se ponen, cuando bailan, en el hombro izquierdo en forma de ala. Otros penachos hacen redondos destas mismas plumas y se los ponen en las espaldas de manera que sobrepujan á la cabeza uno ó dos palmos.

CAPÍTULO XLII

Del Xuchiltotol.

EL *Xuchiltotol* es un pájaro de la grandeza del Zorzal, de color amarillo, con las alas negras y en el cuello una raya negra; es ave muy vistosa y de buen canto.

CAPÍTULO XLIII

De la Maca.

EN la provincia de Puerto Viejo, diócesis de Quito, se halla una ave llamada *Maca*, poco menor que un Gallo; tiene muy lindos colores y el pico mayor que un dedo de la mano y partido en dos perfectísimos colores, amarillo y colorado.

CAPÍTULO XLIV

De la Futa.

EN la misma provincia de Puerto Viejo crían los indios en sus casas una ave del tamaño de un gran Pato, que llaman *Futa*, porque es ave doméstica y buena de comer.

CAPÍTULO XLV

De los Papagayos.

HÁLLANSE en estas Indias muchísimas diferencias de *Papagayos*; los cuales todos convienen en la hechura é ingenio, y sólo se diferencian en el color de las plumas y en el tamaño. Todos generalmente tienen lo más del cuerpo de plumas verdes, unos con un fleco de plumas coloradas junto al pico, otros lo tienen de plumas blancas, y otros hay con los encuentros de las alas de plumas coloradas; en suma, se hallan pintados de diversos colores, de verde, colorado, azul, amarillo y blanco. Los *Papagayos* grandes no son entre sí iguales, porque unos hay mucho mayores que otros. Los menores son tan grandes como Tordos y los mayores como Palomas, y aun como grandes Halcones; y entre estos dos extremos se hallan de diferente grandeza.

Entre los *Papagayos* pequeños hay la misma variedad. Son los de esta clase del tamaño de Gorriones, poco más ó menos, y diferentes unos de otros en grandeza. Á los ma-

yores llaman *Catalnicas* los españoles; y á otros, que son algo menores, *Periquitos*. Otra diferencia se halla dellos muy pequeños, llamados *Tanupis*. Todas estas castas de *Papagayos* grandes y chicos, imponiéndolos, aprenden á hablar muy presto y bien. Estímanse sobre todos los demás los de la provincia de Nicaragua, en la Nueva España, por ser de buen cuerpo, hermosos y que aprenden á hablar muy presto. Andan los *Papagayos* á bandadas con gran vocería, y hacen mucho daño en los sembrados, si no se pone cuidado en guardallos; y lo hicieran mucho mayor, si fueran ladrones callados y no tan vocingleros, porque avisados los labradores de las voces que vienen dando, acuden con tiempo á defender sus sementeras. Llámense los *Papagayos grandes* en la lengua general del Perú *Uritu*, y los pequeños *Chiqui*.

CAPÍTULO XLVI

De la Guacamaya.

LA *Guacamaya*, que los indios del Perú llaman *Ahua*, parece del linaje de los *Papagayos*, aunque es mucho mayor que ellos, porque es tan grande como un crecido Pato, y nunca aprende á hablar (1), sino que gritan con gran ruido cuando ven gente extraña de donde ellas están. Son pintadas de colorado, azul, amarillo y otros colores, como los *Papagayos*, y algunas azules del todo; tienen el pico muy grande y grueso y las piernas muy cortas. Estiman mucho los indios las plumas destas aves para engalanarse en sus bailes y fiestas, las cuales son provechosas para al-

(1) Yo he tenido un guacamayo ó guacamaya azul (*Ara ararauna*), comprado en Guayaquil, que pronunciaba algunas palabras.

gunas curas; porque tostadas en una cazuela y hechas polvos, estancan el flujo de sangre de las narices, echados por ellas con un cañón; demás de que para el mismo efecto se han de aplicar en las sienes y frente, batidos con claras de huevos y agua de cabezuelas de rosas.

CAPÍTULO XLVII

Del Chirote.

AL *Chirote* llaman también los indios del Perú *Chumpichoque*, y los españoles *Pechicolorado*. Es un pájaro tan grande como un Zorzal; el macho tiene todo el pecho colorado finísimo y lo demás del cuerpo pardo de color de Gorrión; la hembra no tiene colorado el pecho, y en lo demás son semejantes el macho y la hembra; tiene el pico negro y agudo y dos rayas blancas por encima de los ojos. Tienen buen canto estos pájaros, y así usan tenerlos en jaula; pero son los más perjudiciales que hay en esta tierra, porque escarban los sembrados y desentierran y se comen el grano, aun después que ha brotado y tallecido; y acontece sembrar dos veces y más las manchas que por este daño se descubren en los sembrados, cuando empiezan á nacer. También, después de granado el trigo, se asientan en la espiga y con su peso la inclinan hasta la tierra, donde la desgranán y se la comen. Cógense estos pajarillos con lazos, y su carne es muy regalada.

CAPÍTULO XLVIII

Del Chicao.

EL *Chicao* es un pájaro tan grande como un Tordo; tiene el cuerpo amarillo y las alas negras; canta suavemente, y domesticado, es tan casero, que no es menester tenerlo en jaula, sino dejarlo suelto por la casa, por la cual anda á saltos y se llega á la gente. Lllaman á este pájaro *Chicao* en la provincia de Quito.

CAPÍTULO XLIX

Del Pájaro Cardenal.

EL pájaro que llaman *Cardenal* en la Nueva España, donde solamente los he visto, es abultado poco menos que Tordo; tiene todo el cuerpo colorado y sobre la cabeza un penacho galano de plumas en forma de pico. Es de muy buen canto para enjaulado, y para este fin es muy estimado.

CAPÍTULO L

Del Pichincho.

EN este reino del Perú llaman *Pichincho* á un pájaro de buen canto, un poquito mayor que Gorrión; tiene el pico negro, y suele escarbar los sembrados; son macho y hembra de una misma manera.

CAPÍTULO LI

Del Zinzonte.

EL *Zinzonte* es un pájaro natural de la Nueva España, de excelente canto, por lo cual es el que más generalmente usan en aquel reino tener en jaulas; es del tamaño de un Tordo ó Zorzal, de color pardo como Gorrión. Fuera de su canto natural, que es muy suave, tiene propiedad de imitar y contrahacer los cantos y voces de todos los pájaros y animales que oye, hasta de Perro y Gato, y aun los sonidos de cosas inanimadas; y por eso le pusieron los indios mexicanos el nombre que tiene, que quiere decir «el que habla cien lenguas.»

CAPÍTULO LII

Del Pájaro trompetero.

AL *Pájaro trompetero* le damos este nombre por el canto ó sonido que hace como de trompa ronca cuando grazna. Es del tamaño y hechura de Garza, con zancas largas, y de color negro, azul, pardo y ceniciento. Suélenlo domesticar, y manso, es notablemente halagüeño; allégase á la gente abriendo las alas y levantando la pluma en señal de amor. Es de comer, y aunque se domestica, no cría en casa. Hace el dicho sonido respirando el aire que recoge en unas grandes bolsas de que le proveyó la Naturaleza, anchas de abajo y con el cuello angosto hacia la boca, las

cuales tiene dentro del buche cubiertas de la misma pluma que el cuello.

CAPÍTULO LIII

Del Culteu.

LOS indios de Chile llaman *Culteu* á cierta especie de pájaros que se crían en aquel reino y se hallan también en las Sierras del Perú, á los cuales los españoles les llaman *Frailes*, ó porque nunca andan solos, ó por el color de sus plumas. Son del tamaño de Gaviotas y de muy largas zancas; tienen en los encuentros de las alas unas púas ó huesos agudos como alesnas, para defenderse de las aves de rapiña. Es muy para ver la caza que se hace destos pájaros con *Halcones*; porque se traba entre ellos una muy reñida batalla, y á veces muere en ella el *Halcón*; porque cuando el *Culteu* se halla apurado, espera á su contrario con el espigón armado, con que le rompe el pecho y mata, ó le hiere malamente. Por lo cual usan los cazadores llevar dos *Halcones* á esta caza, para que se ayuden el uno al otro.

CAPÍTULO LIV

Del Tunquitunqui.

EL *Tunquitunqui* es un pájaro pequeño, algo amarillo á partes, el cual hace su nido con gran prudencia y artificio. Fabrícalo de barro y de fuertes y agudas espinas, de tal manera acomodadas, que no hay ave de rapiña que

pueda ofender sus hijuelos. Aprovecha el barro de su nido, deshecho con vinagre aguado, contra la sarna y tiña; deseca las inflamaciones de los gotosos. Las plumas deste pájaro, quemadas con pólvora y vinagre, quitan los empeines y flemas. Estimaban mucho en su gentilidad estos pájaros los indios peruanos, y hacían con ellos muchas supersticiones: una era traer consigo sus plumas, con que decían hacerse bravos é invencibles y aplacarse la ira de sus enemigos.

CAPÍTULO LV

De la Paujia.

EN el reino de Tierra Firme llaman *Paujia* á cierta ave grande, que también se halla en las tierras calientes del Perú, y los españoles la nombran *Pava de la tierra*, porque se parece algo á los Pavos reales de España, aunque no hace rueda como ellos, ni sus plumas son de aquel lustre y colores. Hay dos ó tres especies destas *Pavas*: unas son coronadas, y por esto las solemos llamar *Pavas reales*, y las otras nó. La coronada es de hermoso parecer, tan grande como dos Gallinas, de color negro con algunas plumas blancas en el pecho, piernas negras y pico colorado. Tiene sobre la cabeza una cresta, corona ó rosa muy galana, que comienza desde encima del pico; fórmase de unas plumitas pequeñas relucientes y encrespadas, del largor de medio jeme, poco más ó menos. La rosa es toda negra, y algunas tienen entreveradas algunas plumillas blancas; son estas plumitas muy preciadas para penachos y plumajes de sombreros.

Es la *Paujia* ave silvestre y vuela mucho por los árbo-

les; pero amánsase con facilidad y se hace casera, y domesticada no vuela como antes, y su carne es muy buena de comer. Quítanle aquella rosa ó penacho de tres á tres meses, y en aquel tiempo le vuelve á nacer y crecer. Es muy para reparar, que en quitándoles á estas aves la corona, quedan como avergonzadas y cobardes, sin aquel brío y lozanía que con ella tenían; tanto, que habiendo en cierta casa algunas domésticas, notaron los della que perseguía una á otra y la llevaba vencida, y en quitando el penacho á la que antes era vencedora, se rindió á su contraria y huía della; y la que antes era perseguida cobró tanto brío, que no dejaba sosegar á su perseguidora, como vengándose della. Otras *Pavas* hay destas negras y pardas, que tienen gran vuelo, con el pico y piernas amarillas, y se parecen mucho á la primera, sólo que carecen de corona.

CAPÍTULO LVI

Del Guajolote.

ES ya tan conocido el *Guajolote* en toda Europa, que no hay región donde no se tenga noticia dél. En la Nueva España es casero y silvestre y lo llaman así los indios mexicanos. No lo había en este reino del Perú, á donde lo trujeron los españoles de la provincia de Nicaragua, por donde suelen llamar á estas aves *Gallinas de Nicaragua*. Por asemejarse al Pavo real en hacer rueda, le pusieron los españoles nombre de *Galipavo*, para abrazar los dos nombres con que lo llaman en diversas partes destas Indias; porque en la Nueva España se le da nombre de *Gallina* y *Gallo de la tierra*; en otras tierras lo llaman *Pavo*, y en España, para distinguirlo de nuestras Gallinas y

de los Pavos reales, lo nombran *Galipavo*; y así lo oí yo nombrar allá más ha de sesenta años (1).

Diferénciase mucho la hembra del macho, porque es mucho menor que él; y aunque tiene la cabeza sin plumas, no tiene el cuello sin ellas y con aquellas arrugas y agallas coloradas que tiene el macho; item, carece de aquel manojito de cerdas que le nace al macho en el pecho; y finalmente, no hace rueda como él ni da las voces que da él cuando se espanta con algún ruido que oye. En todas partes se tiene la carne destos *Pavos* por muy regalada, de manera que apenas se hace convite ó boda en que no se sirvan á la mesa; pero mucho más regalada es la *Pava* nuevecita antes que comience á poner.

CAPÍTULO LVII

De la Pava silvestre.

EN las tierras calientes de la Nueva España se cría por los campos cierta suerte de *Pavas* muy parecidas en el color y grandeza á las caseras del capítulo precedente, pero échase de ver claramente que son de diferente especie; porque se distinguen dellas en la voz y en no tener papada ni la cabeza pelada, porque la tienen cubierta de plumas; andan por los más altos árboles dando grandes voces, y su carne no es tan tierna ni de tan buen gusto como la de las caseras.

(1) Y yo en varios lugares de Centro-América *guanajo*, *chumpipe* y *huehuecho*.

CAPÍTULO LVIII

De la Ave de los Yumbos.

EN la provincia de los Yumbos, diócesis de Quito, se halla una ave peregrina. Es tan grande, que puesta en pié tiene de alto más de dos codos; el pico crecido de más de un palmo y pintado de negro, amarillo y colorado; y cuando canta hace un grande ruido como toro cuando brama.

CAPÍTULO LIX

Del Avestruz.

EN los páramos y punas de la sierra del Perú, y mucho más en las provincias de Cuyo, Tucumán y Santa Cruz de la Sierra, se crían gran suma de *Avestruces*. Son las mayores aves de toda la América, y no de tan finas plumas como ellos, á cuya causa no se aprovechan dellas los españoles en esta tierra para plumajes, sino que las gastan en hacer curiosos quitasoles y plumeros para sacudir los altares y el polvo de las imágenes, para lo cual son por extremo buenas y muy preciadas; y para que salgan los plumeros más galanos, suelen teñirlas de varios colores. No se levantan los *Avestruces* del suelo, mas que, á vuela pié, corren muy ligeramente. Cázalos los indios con perros, así para comer su carne, como para aprovecharse de su pluma. Si tomaran la carrera derecha cuando van huyendo, no habría Caballo ni Galgo que los alcanzara, pero

no corren así, sino dando muchas vueltas á una y otra parte, que es causa de que, corriendo el cazador derecho, los alcance. Á los que cogen pequeños, llévanlòs los indios á sus pueblos, y cortándoles el dedo de enmedio, para que no corran, los domestican y crían á manadas como aves caseras, por el provecho que sacan de su carne y pluma.

Estando yo en la provincia de Chucuito, vi dos que, habiéndolos cogido en la puna pequeños, se criaban caseiros, y siendo ya del tamaño de Pavos, mató al uno un perro. Tienen los *Avestruces* un muy particular instinto en criar sus hijos, y es, que cuando han juntado los huevos en el nido, que de ordinario es cada nidada de veinte ó treinta, antes de empollarlos, apartan dos ó tres para que se pudran y no se empollen, y en sacando los hijuelos, ó un poco antes, los quiebran; á los cuales acuden muchas moscas, que comen los polluelos, con las cuales se sustentan dos ó tres días, y luego los sacan á pacer hierba, que es el sustento destas aves, y luego los llevan donde hay tierra salobre para que coman délla. Por donde, á un campo que hay desta tierra en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, á donde acuden muchos *Avestruces*, llaman los indios Chiriguanos en su lengua *Yandubiguá* (1), que quiere decir tierra que comen los *Avestruces*. Su unto es provechoso para desentumir y alargar cualquiera miembro encogido por alguna enfermedad y para los brazos inflamados y doloridos por causa de sangría; quita las opilaciones ó durezas del estómago, hígado y bazo, y resuelve y ablanda los escirros ó cualquiera dureza. Llámase el *Avestruz* en la lengua general del Perú, *Suri* (2).

(1) *Niandú biguá* ó *bihuá*.

(2) *Nandú*, *Niandu* ó *Ñandú*, en la guaraní ó tupí, y *Choique*, en chileno ó araucano.



LIBRO NOVENO

CAPÍTULO PRIMERO

De las Avispas.

EN la primera parte deste libro irán los animales imperfectos, en cuya producción y nacimiento no siempre interviene perfecta generación, cual es la que se hace de un viviente en otro su semejante en especie, sino que todos ellos pueden proceder de putrefacción alterada de las calidades de los elementos, é influencias celestes, que es generación imperfecta; dado caso que algunos nazcan por vía de entrambas generaciones, como vemos que acaece á los Ratones y á otros desta categoría. Y á esta causa me pareció no haber necesidad de hacer en este lugar capítulo distinto de los animales deste jaez que se hallan en estas Indias semejantes á los que nacen en España, como acostumbro hacer escribiendo de las plantas y animales perfectos; porque todos los deste género, como viles é imperfectos, donde quiera los produce la tierra de suyo.

Y comenzando por las *Avispas*, digo, que se hallan en toda la América de la misma casta que las de Europa. Labran sus inútiles y secos panales, y son tan nocivas con su aguijón como allá. Nacen principalmente en las tierras

calientes, como vemos en esta costa del Perú; mas, en las muy frías, como son las provincias del Collao, se hallan muy pocas. El remedio que he visto usar contra ellas en los valles de los Llanos del Perú, es esperar el invierno, y por las mañanas irles derribando sus panales, que por estar ellas entumecidas con el frío, no hacen daño ni se mueven del lugar en que caen; con que, sin riesgo alguno de que piquen, las van matando. Llamen los indios peruanos á la *Avispa*, *Uruncoy*.

CAPÍTULO II

De las varias especies de Abejas que se hallan en las Indias.

CON nombre de *Abejas* comprendemos todas las especies de animalejos ceñidos (1) que labran miel, de que tratará este capítulo, porque son muchas las diferencias dellas que se hallan en este Nuevo Mundo; y en el siguiente hablaremos del modo que tienen en labrar la miel y cera. Las menores *Abejas* que hallamos son del tamaño de los Mosquitos que se crían en el vino; y destas hay dos castas, que sólo difieren en el color: las unas son blancas, y las otras de un color entre pardo y negro. Otra suerte se halla dellas un poco mayores, aunque no tan grandes como las de España, las cuales también son en dos maneras: unas negras ó pardas, y otras blancas; las de la primera especie destas dos son las más provechosas de todas. Ninguna destas castas hasta aquí referidas pican; solamente cuando les sacan los panales se asientan importunamente en la barba y cabellos de la gente.

(1) *Cinctus*: insecto, entomozoo.

De las que son semejantes á las de España hay también algunas diferencias, mas no todas pican; distínguense entre sí en la figura y tamaño y en la manera de hacer la miel. Unas son de la misma especie que las de España, armadas de agujones; otras que de la cintura para arriba están cubiertas de un vello rubio, con dos cuernecillos largos en la cabeza, y de la cintura abajo son negras, ceñidas á trechos de unas rayitas blancas. Hay otras *Abejas* casi dos veces mayores que las de Europa, de un color pardisco tirante á verde, que hacen su morada en las paredes agujereándolas á la medida de sus cuerpecillos; vuelan velocísimamente y hacen mayor zumbido que las *Abejas* ordinarias. En la provincia de los Charcas, en el Perú, donde se hallan casi todas estas diferencias de *Abejas*, hay otras como *Avispas*, pardillas tirantes á negras, y bien hechas, que los indios llaman *Putiguanca*; y otra casta dellas, llamadas de los indios *Guancoyros*, que son las mayores de todas y galanamente pintadas de rubio, colorado, amarillo y negro, y el cuerpo todo con una manera de vello; son con exceso picantes, de agudos agujones y tan grandes como Moscardones. Hállanse también otras negras del mismo tamaño, las cuales, aunque también crían miel, pienso yo que no se distinguen de los Moscardones.

CAPÍTULO III

De los diferentes modos que tienen las Abejas en labrar la miel.

NO se coge miel doméstica en todo este reino del Perú, porque los indios no tuvieron curiosidad de ayudar con arte á las *Abejas* en su labor, ni los españoles han dado en recogellas y criarlas en colmenas, como se

usa en la Nueva España; lo uno, porque con la gran abundancia de azúcar y miel de cañas de que abunda este reino, no se echa menos la de *Abejas* para otros usos más que en la medicina, para la cual nunca falta, así de la que se suele traer de España, como de la que se halla por los campos silvestre, y también de la que se trae de la Nueva España; y lo otro, porque hasta ahora han atendido á entablar en este reino, como en tierra nueva, otras granjerías más importantes para la vida humana de que se carecía; y así, toda la miel que en este reino del Perú se coge, es silvestre; la cual labran las *Abejas* ó debajo de tierra, ó encima della entre las hierbas, ó en las aberturas y resquicios de las peñas, y en los ramos y troncos de los árboles.

Debajo de tierra hacen la miel de dos ó tres maneras. Las *Abejuelas* como Mosquitos la crían desta manera: en la parte donde han de fabricar el panal, se levanta sobre la haz de la tierra un cañoncillo hecho de cera del grosor del dedo meñique y tan largo como él, que es la señal y rastro por donde se hallan estos panales. Hallado, pues, este rastro, el que va en busca comienza á cavar la tierra, llevando por guía el cañoncillo dicho, el cual unas veces deciendo una vara en hondo, otras vara y media y más, y á veces entra tanto en la tierra, que cansada la persona de cavar, lo deja. No deciendo derecho para abajo, sino que va torciendo y dando vueltas á una y á otra parte, pero siempre de un mismo grosor y parejo el hueco, que es cuanto cabe por él un cañón de Ganso, el cual está vacío, aunque, mientras van cavando, no dejan de ir saliendo y entrando estas *Abejillas*. Llegado al cabo, está por remate deste camino cerrado el panal, que es redondo, hueco y tan grande como una pequeña botijuela ó una gran redoma, y por defuera de la misma materia y color que el cañoncillo que dél sale, que es de cera entre negra y parda, mezclada con alguna tierra, la cual para ninguna cosa es

útil. Dentro desta concavidad se halla como medio azumbre de miel casi negra, la cual, después de exprimida y colada, para quitarle las pajas y tierra con que está mezclada, queda de buen sabor. Hállase juntamente dentro deste panal hecha aparte como una bola de la materia de que las *Abejas* sacaron la miel, la cual es tierna que con facilidad se desmorona, y unas veces comestible, muy dulce y sabrosa, y otras tan amarga, que no se puede meter en la boca. Esta miel es muy poca, y nunca se saca para vender y tener ganancia en ella, por ser mayor el trabajo de buscarla y sacarla de tanta hondura, que el provecho. Sólo algunos, por curiosidad y para regalo ó golosina, se ponen á sacarla; y han menester darse buena prisa en cavar, porque si se tardan mucho, entre tanto se comen estas *Abejillas* toda la miel.

Las *Abejas* llamadas *Guancoyros*, que son poco menores que la cabeza del dedo pulgar, hacen también su labor en las cavidades de la tierra, en esta forma: entra un palmo poco más ó menos debajo de tierra un agujero á modo de hormiguero, al fin del cual se halla un panal del tamaño de la mano, poco más ó menos; el cual está compuesto de tres ó cuatro capas de dos dedos de grueso cada una, las cuales están llenas de unos vasillos por su orden, tan grandes como dedales, ó como la yema del dedo y redondillos, que están llenos de miel, la cual se exprime y aparta de la cera, que es negra y de ningún provecho. Sácase de cada panal déstos como un cuartillo de miel; ésta es líquida y rubia, y que mucha della toca en agrio; salvo que también se halla alguna de mayor dureza y muy dulce, con las condiciones de la de Europa. Tienen así mismo estos panales una división, donde está el bagazo de la materia de que fué hecha la miel, el cual es enjuto y comestible.

Notan los indios destos *Guancoyros* una cosa bien curiosa, y es, que para defensa suya y de su miel, les dió la Naturaleza cierta humedad venenosa, depositada en la

parte inferior de su vientrecillo, la cual como arrojada por una sutil jeringa, la tiran á los ojos de las personas que los quieren ofender, con tanta facilidad y presteza, como una saeta; y donde quiera que cae, inflama y hincha, como picadura de Alacrán; á cuya causa los indios se tapan el rostro y manos para sacar esta miel; la cual hace los mismos efectos que la traída de España, ultra de que tiene facultad conocida de limpiar y hermosear con presteza el rostro; y espumada primero, tomando della en ayunas dos cucharadas, consume las flemas del estómago; y mezclada con polvos de pimienta, quita los dolores procedidos de causa fría, aunque sean antiguos.

Algunas de las *Abejas* verdaderas suelen también criar debajo de tierra dos codos en hondo, poco más ó menos, conforme hallan la concavidad; el panal destas es como la cabeza de un niño, compuesto de capas ó cascós á manera de cebolla, aunque no son enteros, que lo rodean y abrazan todo. El primero está mezclado de tierra y paja tan menuda, que parece estar molida; los demás están llenos de aquellos repartimientos y cavernas que tienen los panales en que está la miel; la cual es tan dura y está tan unida con el panal, que no se puede apartar dél. Son estos panales pardos, de color de tierra; y la materia de que constan no es cera, sino paja muy mascada y molida. Como no se puede exprimir la miel, por su gran densidad, se come todo junto, miel y panal, y tiene buen sabor.

Para sacar estos panales sin que les piquen las *Abejas*, usan los indios desta traza: pónense á la entrada del hoyo ó agujero con un mechón de paja encendida, y como van saliendo las *Abejas*, las van quemando hasta no dejar ninguna con vida, y quando las han consumido, cavan seguramente la tierra.

Entre las *Abejas* que labran la miel sobre la tierra se hallan algunas diferencias, porque unas la hacen en las concavidades de las peñas, y otras en árboles, en hierbas y

matorrales. En muchas partes destas Indias se hallan espaciosas llanadas, que acá llamamos *Zavánas* y *Pampas*, que sólo producen hierba, y por ser ésta en gran cantidad y muy crecida, les llaman los españoles *Pajonales*, en los cuales suelen hacer su miel las *Abejas* desta suerte: que escogen las matas más densas, y metiéndose en medio dellas, fabrican allí sus panales, no de cera, sino de hierba muy mascada y molida, en forma de colmena pequeña, de un codo en alto, compuesta de muchas capas, entre las cuales está la miel, que es blanca, mas no tan líquida que se pueda apartar de los panales, sino tan dura, que parece estar congelada.

Las *Abejas* que hacen la miel en árboles labran sus panales no sólo en las concavidades y huecos de los troncos, sino también en los ramos, y otras en el aire, colgados los panales de las ramas. Las que los indios del Perú llaman *Putiguancas* hacen su asiento en las ramas delgadas desta forma: por donde la rama no es más gruesa que el brazo, van echando en torno della muchas capas, unas sobre otras, tan gruesas como un dedo, hasta que vienen á formar el panal, que es tan grande como la cabeza de un hombre, unas veces mayor y otras menor; entre estas capas hay unos hoyos menudos en que crían la miel; la cual es tan densa, que no se aparta del panal, sino que todo se come junto. La materia destos panales no es cera, sino una pasta hecha de paja molida tan menudamente, que apenas se conoce lo que es; son ellos pardos que tiran á cenicientos, dulces y suaves, unos más que otros. Los comunes se llaman *Llachiguana*, los mejores *Putiguana*, y los regulares *Pariguana*. Tiénense por regalados en todo este reino, y desde la provincia de los Charcas, donde se hallan, se llevan á todas partes. Suelen cansar mucho las muelas á quien los come, por ser tan duros y pegajosos como mel-cocha. Es esta miel mucho más caliente que la que labran los *Guancoyros*; no usan della en la medicina, por la abun-

dancia que hay de esotra. Comida en ayunas es dañosa, porque aumenta las flemas y ventosidades, arroja vapores á la cabeza y causa vahidos.

Las *Abejas* de la tercera especie de las referidas en el capítulo pasado crían también en los árboles, mas de otra manera; y es, que buscan la rama ó tronco que esté hueco, ó ellas lo hacen, dejándole un pequeño agujero por donde entran y salen; y en estos huecos y concavidades hacen sus panales de una cera amarilla tirante á negra. La miel es dulce, líquida, clara, rubia y blanca, y se halla en estos panales en mayor cantidad que en los sobredichos, y se coge con menos trabajo. Sácanla los indios dando un golpe en el tronco poco más abajo del agujero que sirve de puerta á las *Abejas*, con que se quiebra la corteza, que está muy delgada, y luego corre y sale la miel que estaba en aquel hueco represada, y en dejando de correr, quitan la corteza, que cubre todo el hueco, y sacan los panales y los exprimen para aprovechar también la cera.

Desta suerte de colmenas son las más ordinarias de la Nueva España; y sus panales son muy diferentes de los de Europa, porque labran la miel las *Abejas* en unos vasitos ó botijitas delgadas de cera, del tamaño y hechura de huevos de Gallina y menores, que á su tiempo se hallan llenos desta miel, la cual es muy dulce y blanca, aunque no tanto como la de Castilla, ni es tan buena como ella, y con todo eso se gasta generalmente en la Nueva España, porque hay gran trato délla y desta miel en la provincia de Campeche.

La cera de Nicaragua es muy particular; tiene un color amarillo oscuro, es muy blanda y tan glutinosa, que sirve de pegar unas cosas con otras, en que tiene tal calidad, que aunque esté mojada, pega muy bien; por donde, aunque una vasija de barro esté llena de agua ó de otro licor, si se sale por alguna hendidura ó agujero, se repara con ponerle encima una poca desta cera por defuera. Es muy

provechosa esta cera de Nicaragua para ablandar y arrancar los callos, puesta sobre ellos.

En la Nueva España usan los indios, y aun los españoles, criar estas *Abejas* en sus casas; mas tráenlas del monte en el mismo tronco de árbol que ellas se tenían, cortándolo en proporción de colmena, cerrándoles á ellas la puerta mientras se hace esta traslación. Parece que estas *Abejas* tienen entre sí el mismo concierto que los enjambres de las de España, porque está siempre la portera asomada al agujerillo que les sirve de puerta, y como van saliendo y entrando, la otra se aparta para darles lugar, y luego vuelve á su puesto sin faltar jamás dél. Son esta casta de *Abejas* un poco menores que las de España; no pican ni hacen daño, antes son tan mansas, que cuando castran sus colmenas, se dejan tomar á mano; y cuando están untadas de miel, las suele chupar la gente para que queden ágiles para volar.

Las *Abejas* que labran los panales colgados de árboles, son del tamaño de medianas hormigas y pican agudamente, como experimenté yo una vez á mi costa, llegando á querer coger un panal destos para ver su hechura. Es, pues, cada uno destos panales como una calabaza del tamaño de la cabeza de un hombre, poco más ó menos; unos son redondos y otros de hechura de un pan de azúcar, de una materia parda, liviana y floja, como de hojas de árboles secas y molidas. Los panales están dentro en forma de cascos de cebolla, unas capas sobre otras, y cada una tendrá de canto el grueso de un dedo, llenas de concavidades menores que los panales de España, en que está encerrada la miel; la cual ni la cera es tan buena como la de arriba (1). Las provincias de Yucatán y Guatemala, en la Nueva España, y la de los Charcas en este reino del

(1) En Chiloe he visto sacar de debajo de tierra panales en forma de racimos de uvas, cuyos granos llevan miel flúida y exquisita, que llaman *miel de tierra*.

Perú, son las más abundantes de miel de *Abejas* de todas las Indias. Lllaman los indios peruanos á la miel *Mizqui*, á la cera *Mapa*, y á la *Abeja*, *Pupa*.

CAPÍTULO IV

De las Moscas.

A CERCA destos animalejos y sabandijas que se contienen en este libro, se debe notar, que los que en unas tierras son ponzoñosos y mortíferos, en otras no lo son tanto, y en algunas carecen totalmente de ponzoña, de tal manera, que sirven de mantenimiento á los indios. Porque se hallan entre ellos naciones tan bárbaras y salvajes, que no perdonan ninguna destas sabandijas, sino que comen con más gusto y seguridad las Culebras, Víboras, Sapos, Lagartos y las demás, que nosotros el mantenimiento ordinario. Todas las diferencias de *Moscas* y *Tábanos* que se hallan en Europa, se crían en estas Indias, y algunas más. Nacen en mayor cantidad en las tierras calientes que en las frías, y no son tan molestas al ganado como en España.

Fuera de las comunes, hay otras *Moscas* menores que no parecen á todos tiempos, y otras que andan por el campo y árboles, más verdes y pequeñas, y otras mayores y de otros colores. Hállanse unas verdes y pintadas, del tamaño de Abejas, que crían en la tierra haciendo en el suelo agujeros; cavan con los bracillos la tierra, y como la van cavando, la van echando con los piececillos fuera de la cueva. Son otras así mismo verdes, de la grandeza de las ordinarias, que los indios aymaraes llaman *Huacanqui*. Tenían una superstición los indios peruanos, que era traer con-

sigo una dellas, para ganar la voluntad y ser amados de las mujeres á quien se aficionaban.

En algunas provincias deste reino se cría en las hojas verdes de las *Papas* una especie de *Moscas* negras, que en la provincia de Jauja llaman *Siñacoy*, tan ponzoñosas, que molidas y dadas en polvos matan sin remedio. Otra casta de *Moscas* hay en la provincia de Tucumán, que si una sola dellas cae en la olla, ó en cualquiera potaje, á cuantas personas comen dél hace trocar con bascas cuanto tienen en el estómago. Hállanse otras *Moscas* poco menores que las comunes, de un color reluciente y hermoso, que parecen estar doradas. En la provincia de Guadalajara, en la Nueva España, se cría en los corrales del ganado tan grande suma de unos gusanillos blancos, que por las mañanas se halla cubierto el suelo déllos; acuden á comerlos bandadas de *Tordos*, y los que quedan se convierten en *Moscas* en calentando el Sol. En suma, se hallan en esta tierra diversas suertes de *Moscas*, desde el tamaño de un mosquito hasta de la grandeza de *Tábanos*. Llámase la *Mosca* en las dos lenguas generales del Perú, *Chuspi* en la quíchua, y *Chichillanca* en la aymará.

CAPÍTULO V

De los Mosquitos.

ES tan grande la plaga que hay en estas Indias de *Mosquitos*, que ni es decible ni creíble sino á los que lo ven y lo experimentan. Á mí me ha sucedido, caminando por la Isla Española con otros, hacer noche en un despoblado y *zabana* rasa donde había tanta multitud déllos y eran tan ofensivos, que para poder reposar un poco, por

no tener toldos ni pabellones en que ampararnos, hubimos de hacer cada uno un cerco de fuego á manera de sepultura y meternos en él, para con el humo ahuyentarlos. El caso que aquí referiré basta para sacar por él cuánta sea la molestia que causan á los hombres. En la ciudad de Panamá cometió uno un delito atroz digno de muerte, y por no caer en manos de la Justicia, se huyó á la montaña; á donde fué tanta la batería y combate que le dieron los *Mosquitos*, que la hubo por más intolerable que la misma muerte que le podía dar la Justicia; y así, con estar cierto de que lo habían de justiciar en cayendo en sus manos, sabiendo de aquel tormento de *Mosquitos*, se manifestó á los que lo buscaban, diciendo, que más quería morir como cristiano á manos de la Justicia, que ser consumido de *Mosquitos*. Contómelo una persona de crédito que lo vió, certificándome que salió el miserable hombre tan desfigurado en cinco días que había estado en el monte, que apenas lo conocían sus amigos; porque venía todo hinchado, negro y hecho una carnicería del tormento cruel que le habían dado los *Mosquitos*; y luego como salió en público, fué preso y justiciado.

No se crían los *Mosquitos* en las tierras frías; en las templadas pocos; pero en las calientes y húmedas y en los valles fértiles, donde suelen tener sus huertas y heredades los españoles é indios, son en tanta cantidad y tan molestos, que no hay quien vaya de verano á recrearse á una huerta, que no vuelva señalado dellos. Paréceles á los que de nuevo llegan á esta tierra y ven desde las naos sus riberas tan verdes y amenas, que debe de ser de gran deleite y recreación saltar en ellas y gozar de su frescura entre las verdes arboledas de que están cubiertas, y poniendo en ejecución su deseo y antojo, apenas han entrado por la montaña, cuando por el cruel recibimiento que los *Mosquitos* les hacen, condenan por infierno la tierra que desde lejos juzgaban ser paraíso.

Son muchas las diferencias que se hallan de *Mosquitos*: á unos llamamos *Zancudos* por ser de largas piernas; los cuales son muy importunos, porque no sólo ofenden con su aguijón, sino también con su molesto zumbido, que uno solo que de noche se nos entre en el aposento, es bastante para quitarnos el sueño. Hay otros pequeños que llaman *Rodadores*, que también son ofensivos; pero, los peores y más nocivos de todos son los más pequeños, llamados *Gegenes*.

No sólo son molestos los *Mosquitos* en el campo, sino que también en algunas tierras persiguen á los hombres en sus mismas casas y aposentos. Mas, para que no entren en los aposentos y recámaras donde se duerme, se tiene por remedio útil no tener luz en ellos, porque de ordinario suelen acudir más á donde ven luz que á donde está á oscuras.

En las casas de campo, que suelen ser muy infestadas de *Mosquitos*, se ha hallado un remedio muy fácil, en que no habían dado los indios, para que no entren por las ventanas; y es, poner en ellas unas redes, que ni privan de la luz ni del fresco, por las cuales, aunque tengan tan grandes mallas que quepa una nuez por cada una, no se atreven á entrar. Los *Mosquitos* desta tierra tienen más veneno que los de Europa, y así inflaman y causan grande escocimiento en la parte que pican; mas no por eso faltan indios que los coman con mucho gusto; porque en las provincias de gentiles que confinan con este arzobispado de Lima, hay naciones de indios que andan desnudos, los cuales, cuando se ven cubiertos de *Mosquitos*, pasan la mano bonitamente sobre el cuerpo, y llenando el puño dellos, se los echan en la boca y comen con tan buen gusto como si fuera un puñado de confites (1). Los *Mosquitos Rodadores*

(1) Algunos de los indios del Napo creen que cogiendo y comiendo el primer mosquito que les pica en el día, están libres de ellos por toda una jornada.

son molestos de día, y de noche se recogen y no parecen; los *Zancudos* persiguen á los hombres más de noche que de día, particularmente en poblado, porque suelen estarse todo el día pegados en las paredes del aposento, y en anocheciendo, se levantan á martirizarnos. Los *Gegenes* nos acosan de día y de noche, pero más de noche que de día, aunque no suelen entrar en nuestra vivienda como los *Rodadores* y *Zancudos*; pero en los montes y selvas, donde más se crían, son tan insufribles, que me sucedió á mí en un puerto de la Nueva España pasar toda una noche en vela orilla de la mar, lavándome á menudo el rostro y manos con el agua salada, para tomar algún alivio, porque mientras duraban el rostro y manos mojadas, no picaban. Aunque éstos hacen algún ruido, no es tan grande como el de los *Zancudos*; pero en el picar son importunos y tan penetrantes, que parece se meten á picar por el vestido; y éstos son los menores de todos, aunque no en el daño que hacen.

En algunas tierras *yuncas* se cría cierta especie de *Mosquitos*, que sin duda son los más perjudiciales de todos: éstos son parecidos á los *Zancudos* y de color que tira á rojo. En cada picadura destos *Mosquitos* se cría en breve dentro de la carne un gusano peludo del [tamaño de] un frísol y mayores, que es menester sacarlos luego con un alfiler de la manera que sacamos las *Niguas*. Contóme una persona fidedigna, que habiéndosele perdido un perro en un arcabuco ó bosque de la provincia de Alvarado, en la Nueva España, salió á cabo de tres días, y venía tan lleno de gusanos procedidos de las picaduras destos *Mosquitos*, que acordó con sus compañeros dejarlo antes morir que ponerse á sacárselos, porque eran infinitos; y así el perro murió en breve atormentado de aquellos gusanos (1).

(1) Yo tuve alojado en el muslo derecho uno de estos gusanos, larva del *Æstrus hominis*, durante los dos ó tres meses últimos de mi viaje del Amazonas.

He hecho aquí mención de solos los géneros de *Mosquitos* más comunes y nocivos á la gente; fuera de los cuales se hallan otras muchas suertes dellos: unos que no ofenden á hombres ni animales, y otros que solamente pican á las bestias, cuales son cierta casta déllos que se crían en la comarca de Arequipa; los cuales son tan pequeños como los *Gegenes*, y apuran tanto á las mulas y caballos, que si no los atan de suerte que no se puedan rascar, desahaciéndose de comezón, se rascan hasta pelarse la cola y mucha parte del cuerpo. En la lengua quíchua del Perú tienen los *Mosquitos* el mismo nombre que las *Moscas*; y en la aymará se dicen *Hahu*.

CAPÍTULO VI

De los Escarabajos.

REDÚCENSE á este linaje de sabandijas todos aquellos animalejos inmundos que se parecen á los Escarabajos, como son, Abejones, Calabrones, Moscones, Moscardones y los propiamente llamados Escarabajos; de los cuales se hallan en estas Indias muchas especies que difieren en el talle y grandeza; porque los hay desde el tamaño de abejas, hasta del grandor del dedo pulgar. Los menores de todos son negros y larguillos, tamaños como Abejas, que los indios peruanos llaman *Chiychiy*; el que hace

En el de Guayaquil á Quito, no sé qué especie de díptero hubo de depositar sus huevos en el escroto de uno de nuestros perros; y bastó el tiempo de media jornada para que se desarrollaran las larvas y le pusieran á la muerte con los dolores que le ocasionaban al pobre animal. Pudo salvarsele haciendo una incisión en la bolsa de los testículos, echándole fuera los gusanos y lavándole la parte con una fuerte infusión de tabaco.

pelotillas de estiércol se dice *Chaarapancataa*. Los mayores son de color buriel, con un cuernecillo en la cabeza encorvada la punta hacia arriba, que se dice *Chuchapancataa*; y los comen algunas naciones de indios. Hállanse otros *Escarabajos* así mismo de color buriel, pero diferentes de los primeros en que tienen la cabeza colorada. En la provincia de Chachapoyas, en el Perú, se crían otros del tamaño de los ordinarios, sino que son blancos, los cuales cocidos comen los indios de aquella tierra. Á los *Abejones* llaman los indios deste reino *Ipapupa*; y á el *Escarabajo* en común *Acatanta*.

CAPÍTULO VII

De las Mariposas.

PUÉDENSE reducir á dos clases todas las diferencias que se hallan de *Mariposas*, que son casi sin número: á la primera, las *nocturnas*, que no parecen de día sino de noche á la luz de la candela; y á la segunda, las que vuelan de día. De las primeras hay en esta tierra todas las especies que en Europa, y tienen la misma propiedad de revolotear alrededor de la luz hasta abrasarse en ella. Son casi todas de color ceniciento, y sólo difieren en el tamaño. Las menores que yo he visto son no mayores que Pulgas, y de aquí para arriba las hay como Mosquitos, como Moscas, y hasta del tamaño y mayores que las comunes; unas son de hechura de Palomitas, y éstas hay algunas de varios colores, pintadas y muy hermosas. Otras hay larguillas, de hechura de Cigarras y Grillos; y éstas de varios tamaños y colores. Una casta dellas son del grandor de Moscas, de un hermoso verde; otras mayores, de un negro atezado, y así otras de diferentes colores. En ninguna par-

te he experimentado que acudan más á la luz de la vela que en la provincia de Nicaragua, á donde me sucedió contar una noche más de doce diferencias dellas. Otras suelen venir á tiempos en esta ciudad de Lima, que son unos gusanillos rojos tamaño de un grano de cebada, con alas cenicientas y tan largas como su cuerpecillo, las cuales, después que se les han quemado las alas á la candela, viven algún tiempo sin ellas, porque el día siguiente se ven correr por la mesa muy ligeras, como hormigas. Las más comunes y de que hay mayor copia, son del tamaño de las ordinarias.

Del otro linaje de *Mariposas* se hallan también muchas castas diferentes entre sí en el color y grandeza. Las más dellas son engendradas de los gusanos que se crían en la hortaliza: éstas son de muchos colores, unas blancas, otras pardas, azules, rojas, amarillas y algunas pintadas de varios colores; y todas ellas, imitando á sus progenitores, se mantienen de la hortaliza y legumbres, á que acuden á veces en tan grande número, que he visto en esta ciudad de Lima una huerta sembrada de Coles agotada de tal manera por las *Mariposas*, que no dejaron hoja verde, más que los troncos mondos. Otras *Mariposas* hay que no proceden deste principio, entre las cuales es muy para ver la que los indios peruanos llaman *Taparacu*, la cual tiene cuatro alas, que extendidas, viene á ser tan grande como la mano. Suelen coger algunas dellas, y, tendidas las alas, meterlas entre las hojas de un libro hasta que quedan secas, y después sirven de registros; y son hermosísimas, porque sus alas, ultra de ser tan sutiles como tela de cebolla, hacen hermosísimos visos miradas por diferentes partes: por una muestran un color verde muy reluciente, por otra un azul de cielo, y por otra se muestran moradas y rojas. Llámase la *Mariposa* en la lengua peruana *Pilpinto*.

CAPÍTULO VIII

De las Langostas, Cigarras y Grillos.

AUNQUE son muchas las especies de animalejos deste jaez que se hallan en las Indias, los comprenderé todos en este capítulo, que son *Langostas*, *Cigarras* y *Grillos*: á éstos llaman los indios peruanos *Chillicutu*, y son muy importunos, porque no sólo chillan en el campo, sino también dentro de las casas, con que suelen privarnos del sueño.

Fuera de las *Cigarras ordinarias*, se hallan á cada paso otras muy prolongadas, con las alas como telillas de plata y de mucho vuelo. La *Langosta*, enemigo capital de las legumbres, hace pocas veces daño en este reino del Perú; mas, en las provincias sus confinantes, es muy perjudicial, como es en el reino de Chile y provincias de Tucumán y Santa Cruz de la Sierra, á donde á tiempos se ven en tanta muchedumbre, que parecen nublados y talan los sembrados. Así las *Langostas* como las *Cigarras* son vianda familiar á muchas naciones de indios. Los de la provincia de Tucumán se vengan del daño que suelen recibir de las *Langostas*, cogiendo cuantas pueden y hinchendo dellas después de secas las trojes que tenían preparadas para las semillas de que los defraudaron estas bestezuelas, y dellas van comiendo entre año (1). En la Nueva España suele algunos años comerse la *Langosta* el *Giquilite*, que es la planta de que se hace el añil. Llámase la *Langosta* en la lengua general del Perú, *Quechquech*.

(1) Como en el norte de África, que las secan al sol, las muelen y de esta harina comen hasta los caballos.

CAPÍTULO IX

De las Luciérnagas.

TRES ó cuatro castas de gusanillos se hallan en estas Indias que dan luz y alumbran de noche; los unos son pequeñitos, blancos, del tamaño de un cabo de agujeta, y menores; los cuales tienen por las espaldas unas pintas ó manchas relucientes y puestas en ringlera, y por ellas dan luz, aunque poca. Otros hay tan grandes como medio dedo y delgados, de muchos pies, que también alumbran y se ven á distancia de cincuenta pasos, los cuales tienen la luz en el nacimiento de los pedecillos. Parecidos á éstos se hallan otros, que dan luz solamente por la cabeza, y parece una encendida brasa. Llámense estos gusanillos relucientes en el Perú *Pinchicuru* (1).

De las Luciérnagas que en España andan volando de verano, hay acá también, y otras diferentes, entre las cuales hay una especie déllas, que en lengua de la Isla Española se llaman *Cucuyos* y son muy para ver. Es el *Cucuyo* á manera de Escarabajo con alas, tan grande como la cabeza del dedo pulgar y de color de una bellota de Encina; tiene dos alas duras y debajo otras dos más delgadas que guarda y encubre con las de encima cuando deja de volar, y cuatro estrellas que relucen á maravilla, las dos en los ojos y las otras dos debajo de las alas, con que alumbra tanto, que por donde pasa volando ilumina el aire vecino poco menos que una candela; y á su claridad hilaban los indios, tejían, bailaban y hacían otras cosas de noche. Y encerrada una persona en un aposento sin lumbre, con la

(1) Y también *Ninacuru*, «gusano de fuego ó de lumbre».

que da un *Cucuyo*, ve suficientemente para leer y escribir; y juntos tres ó cuatro, alumbran como una linterna, pues se camina de noche con sola esta luz, sin que la apague el agua ni el viento. Dúrales esta claridad á los *Cucuyos* mientras viven, y como se van muriendo, se va extinguiendo hasta acabarse con su vida. Suelen los negros y gente pobres cogerlos para alumbrarse de noche con ellos; para lo cual los encierran en unos pequeños calabacitos muy agujereados, y allí les echan algo de comer, con que viven algunos días, como yo lo vi hacer en la Isla Española. El modo como los cogen en aquella isla es éste: andan ellos desde que anochece volando por el aire, que parecen tizones ó cuerdas de arcabuz encendidas; la persona que los quiere coger, toma un tizón en la mano y lo menea dando vueltas con él al modo que ellos vuelan; los cuales acuden al punto y se vienen al tizón pensando ser algunos de los suyos, á lo que podemos imaginar, y cuando están cerca, se les echa encima el sombrero ó otra cosa, con que se prenden fácilmente cuantos quieren.

CAPÍTULO X

De los Mayates.

LOS *Mayates* son unos animalejos como *Cucuyos*, de un verde muy vistoso y reluciente, los cuales suelen comerse la fruta de los árboles. Aprovechánse de sus alillas para entremeter en las labores de seda y oro que se hacen con agujas, y aun en los bordados; porque unos hermosos visos que tienen son muy vistosos y parecidos al lustre de las Esmeraldas. Hállanse estos animalejos en la Nueva España en las provincias de Mechoacán y de la Nueva Galicia; pero los que se traen de la China son más finos y preciosos.

CAPÍTULO XI

De las Hormigas.

EN todas las tierras calientes de la América es muy grande la muchedumbre que hay de *Hormigas* de diversas especies. Multiplícanse á tiempos tantas, que destruyen las sementeras y los árboles frutales; y es de notar que no sólo en la tierra dejan rastro por donde pasan, sino también en las peñas vivas, cuando sobre ellas pasa algún hormiguero. El año de 1519 estuvo la Isla Española para despoblarse, por solas las hormigas; y el de 1543 fué tan grande la avenida dellas que hubo en esta ciudad de Lima, que el procurador délla, que á la sazón era uno de los conquistadores, llamado Juan Fernández, presentó una petición en el Cabildo á 15 de Enero, en que decía que había sido informado y era público, que de haber *Plátanos* en la ciudad se causaba engendrarse y nacer muchas *Hormigas*, las cuales eran muy dañosas á la República, porque destruían los mantenimientos. Lo cual después de haber averiguado ser cierto, decretó el Cabildo que todos dentro de tres días arrancasen los *Plátanos* que tuviesen en esta ciudad y los sacasen délla, so pena de diez pesos de oro; y así fué ejecutado.

Mas, yo tengo por cierto que aquella avenida de *Hormigas* no procedió de los *Plátanos*, porque el día de hoy están las huertas desta ciudad de fuera y dentro della llenas de platanares, y no vemos que dello se engendre semejante exceso de *Hormigas*, de que yo tengo experiencia de cincuenta y un años; sino que, como el dicho año de 43 no había más de ocho años que la ciudad se había fundado, no tenían sus moradores experiencia destas plagas de

Hormigas, que suelen venir á tiempos en muchas partes destas Indias; y eran entonces los *Plátanos* recién traídos á la tierra, pareció á los vecinos que dellòs les venía el daño.

No solamente destruyen y talan las *Hormigas* las legumbres y plantas tiernas, sino también los árboles frutales; porque, en las tierras calientes, acaece cargar tantas sobre un árbol, que en sola una noche lo agotan, sin dejarle hoja ni cogollos; y es muy de ver la brevedad con que despojan un árbol de su hoja y la solicitud que en ello ponen; porque parte dellas suben sobre él y no hacen más que cortar la hoja por el pezón y dejarla caer, y las otras que quedan abajo la acarrearán apriesa, como va cayendo, á sus hormigueros; sin embargo de que lo más ordinario es subir todas ellas al árbol y hacer su carga. De manera que es muy para ver uno destos hormigueros con la solicitud que van unas y vienen otras, encontrándose las que van vacías con las que vuelven cargadas. Y no es de menor maravilla la proporción é igualdad que guardan en la carga, porque no es más lo que cada una lleva que un pedazo de hoja del tamaño de la uña del dedo pulgar, cortados todos tan parejos como si se ajustaran á una medida, y llévanla levantada en alto en forma de vela latina.

El remedio que se suele poner para librar á los árboles desta pestilencia, es éste: untan parte de su tronco al rededor en forma de una faja de una mano de ancho, con *Copey*, que es el alquitrán desta tierra; porque, lo uno, por atascarse las *Hormigas* en este betún, no pueden subir, y lo otro, porque las emborracha y entorpece su olor, que es muy profundo. Pero en la ciudad de Guadalajara, en la Nueva España, usan de otro remedio que les ha enseñado la experiencia y la necesidad, y es, atar al tronco del árbol algo levantado del suelo un manojo de hierba como esparto en forma de escoba, en el cual, en topando las hormigas que van subiendo por el tronco, se hallan atajadas,

y todo se les va en bajar y subir por los hilos del *Zacate* ó hierba, con que no pueden pasar adelante (1).

No son menos dañosas las *Hormigas* á las conservas y dulces que se guardan en las despensas y alhacenas, que á las plantas; para cuya defensa he visto usar de dos remedios: el uno es llenar un lebrillo de agua y poner en él la cajeta ó bote de conserva sobre unas trévedes, ó otro instrumento que sobrepuje la superficie del agua; y éste es el remedio más común y fácil (2). El segundo lavar la alhacena con el agua de Solimán, el cual remedio intentó acaso una persona curiosa y experimentó ser muy bueno; porque en todo el espacio que ha mojado el agua de Solimán, no osan entrar las *Hormigas*. También he visto usar de Ajo, mas no es remedio eficaz; porque, aunque luego al principio rehusan pasar las *Hormigas*, últimamente se arrojan y pasan adelante por encima de los Ajos.

Son casi innumerables las diferencias que se hallan de *Hormigas*: unas hay negras y pequeñas, que los indios peruanos llaman *Sallisalli*, y otras del mismo tamaño, bermejuelas y enemigas de las primeras. Las que los españoles nombran *Comegen*, son así mismo muy pequeñas, de cabeza blanca y muy perjudiciales á los edificios; las cuales, por las paredes y en los enmaderamientos de las casas hacen un camino de bóveda, hueco y relevado, casi tan grueso como un dedo de la mano, por donde suben; y á donde van á parar, hacen desta misma materia un ayuntamiento ó pasta (?), como la cabeza de un hombre y aun como una botija. Es este camino y fábrica de color casi negro y de materia no conocida, muy seca y frágil, que en tocándole con la mano, se rompe. Otra suerte de *Hormigas*

(1) Los indios de las regiones orientales del Ecuador usan con más acierto de un gran copo ó pelota de algodón ó de la borra del fruto del *Ceibo*, en cuyos filamentos se enredan y quedan aprisionadas las hormigas.

(2) Pero no del todo seguro; porque, las hormigas ahogadas llegan á cubrir la superficie del agua, y sobre ellas pasan las vivas.

hace este mismo camino de bóveda en las *Higueras de la tierra*, las cuales tienen tan enramadas déllos desde el tronco hasta las postreras ramas, como se derráman las venas por el cuerpo, y por cualquiera parte que uno rompa este hormiguero, se halla dentro lleno de *Hormigas* que suben y bajan por él.

Otro género hay de *Comegen* que la mitad es *Hormiga* y la mitad gusanillo con el medio cuerpo metido en un capullito pardo no mayor que un grano de Centeno, que aunque es dañoso á los edificios, no tanto como el primero.

Juntamente con un árbol que tiene los ramos huecos, nacen y se crían en él unas *Hormigas* poco mayores que las comunes, larguillas y bermejas, cuya picadura es tan cruel, que causa calenturas; éstas echan los indios de guerra en la hierba ponzoñosa con que untan las flechas. Andan siempre estas *Hormigas* escondidas en el hueco de aquellos árboles y en sus hojas, y cuando pasa gente por debajo dellos, se dejan caer sobre ella para picarle.

Otras *Hormigas* hay mayores que éstas, largas y amarillas, con la cabeza negra y tan grande como un grano de Culantro. En los valles calientes y tierras *yuncas* se crían muchas maneras de *Hormigas* grandes; unas son de tal calidad, que si entrando en una casa las enojan, muerden con grandísima furia y rigor, de modo que obligan á huir dellas; pero como no les hagan mal, no ofenden, antes sirven de limpiar las casas de todo género de sabandijas. Deste género son las que en las tierras calientes de la Nueva España, en ciertos tiempos del año, acuden á las casas en ejércitos formados, cuyos dueños, en viéndolas venir, les desocupan los aposentos, y entrando las *Hormigas* en ellos, se derraman por todas partes y los van limpiando de todo género de sabandijas, de Gusanos, Chinchas, Arañas, Alacranes y hasta de los gusanillos de Carcoma y Polilla, sin dejar cosa destas que no se coman; y en acabando de limpiar la casa ó pieza, salen della y van á otras. Estando

yo en el puerto de Realejo de la Nueva España en el año de 1642, entró á mi aposento un diluvio destas *Hormigas*, que cubrían el suelo y paredes; de manera que yo y un clérigo amigo mío que allí estaba, salimos al punto fuera, y en obra de dos horas lo limpiaron y se volvieron á salir, y fueron de allí requiriendo los demás aposentos de la casa (1). En Panamá y otras tierras del mismo temple hay otra suerte de *Hormigas* con alas, que, como las primeras limpian el suelo y paredes de las casas, y volando de una parte á otra, limpian los techos.

En muchas partes se crían unas *Hormigas* negras voladoras debajo de tierra, tan grandes, que su vientrecillo es del tamaño de un garbanzo, las cuales comen los indios tostadas, y á imitación déllos muchos españoles, y tienen el sabor de nueces. Para cogerlas van los indios á los hormigueros, y ponen humo á la boca, con que luego salen fuera, y con el fuego de que sale el humo, se les queman las alas y caen en el suelo y las cogen.

Hállase otro género de *Hormigas* grandes, que los indios Chiriguanas llaman *Iczau*, y son las que se comen los árboles, cuyos hijuelos, cuando nuevos, que se llaman *Icza*, comen también los indios. Otras hay bermejas, muy grandes, cuyo vientre es poco mayor que un garbanzo y está lleno de una sustancia como leche, que también se comen tostadas. Hállanse otras negras y grandes, á las cuales llaman los Chiriguanas de la provincia de Santa Cruz de la Sierra, *Taracutí*, y los españoles, *Iolofas*, que dura veinticuatro horas el dolor de su picadura. Las mayores *Hormigas* que cría esta tierra son del tamaño de Escarabajos, negras y tan ponzoñosas, que si pican á una persona, se le hace una roncha y causa tan gran dolor, que casi le priva de sentido. Déstas echan también los indios en la hierba ponzoñosa para las flechas.

(1) Son las llamadas en algunas partes de América *Hormigas arrieras*.

De cierta especie de *Hormigas* aludas, porque muerden fuertemente, usan para cerrar las heridas en lugar de dar puntos con aguja, lo cual hacen desta manera: juntan el cuero de los dos lados de la herida, y aplican estas *Hormigas*, las cuales muerden y aprietan los lados ó labios de la herida, y luego les cortan las cabezas, que quedan asidas á la herida, y tan apretado el bocado ó tenacillas, como cuando estaban vivas. Llámase la *Hormiga* en la lengua peruana *Sisi* (1).

CAPÍTULO XII

De las Arañas.

DIFIEREN las *Arañas* unas de otras en el tamaño, color y hechura: unas hay medianas, que á primera vista parece que tienen figura de rostro humano, aunque, miradas bien, son muy diferentes, las cuales tienen muchos rayos en torno de la manera que pintan al Sol; otras hay que hacen la tela parecida á muy sutil seda verde. De las que se ocupan en cazar los animalejos que les vienen á lance, unas los prenden en sus telas y redes, y otras, por ser tan pequeñas que no pueden rendir á fuerzas una Mosca, se pegan á ella y le van chupando la sangre sin desasirse hasta quitarle la vida, sin que á la triste Mosca le valga para sacudirla de sí volar con ligereza de unas partes á otras.

Pero demás de las comunes y conocidas, donde quiera se hallan en estas Indias dos castas de *Arañas* ponzoñosas, las unas por extremo pequeñas y las otras de extraña gran-

(1) Los záparos y otros indios de las regiones orientales del Ecuador, comen por entremés estimulante, en vez de *ají*, una especie de hormiga muy grande y que segrega en abundancia el ácido fórmico. Yo la he probado y sabe á punzadas de alfiler.

deza. Las pequeñas son muy coloradas y de no mayor cuerpecillo que un grano de Culantro; críanse dentro de las casas, y son tan venenosas, que suele peligrar la persona á quien pican. Las grandes son pardas, peludas y del tamaño de Cangrejo, ó como una naranja; críanse en el campo y son tan ponzoñosas y mortíferas, que matan dentro de veinticuatro horas á la persona ó animal que pican, si no se acude luego con la contra-hierba que se ha hallado para atajar su daño.

Á mí me sucedió, yendo camino por la costa de la Nueva España, que echando las mulas al pasto, picó á una en el pié una destas *Arañas*, y luego mudó el casco y se fué hinchando hasta morir. Por lo cual, de allí adelante, hice untar con ajos los piés de las mulas para echarlas al pasto, con que se libraron de semejantes picaduras. Los indios del Perú, en su gentilidad, guardaban estas *Arañas* vivas en unas ollas tapadas, para ejercitar con ellas sus supersticiones; y llamaban á la *Araña* en común *Uru* (1).

CAPÍTULO XIII

De los Alacranes.

SI todos los *Alacranes* destas Indias fueran tan virulentos y perniciosos al hombre como los de otras

(1) Entre las diferentes clases de hechiceros y adivinos que nombra el P. Pablo José de Arriaga en su *Extirpación de la idolatría del Perú* están los «*Pacharícuc* [literalmente veedoras de arañas] ó *Pacchacátic* ó *Pachácuc*, que adivinan por los pies de unas arañas que llaman *Paccha* y también *Oroso*, muy grandes y peludas. Cuando les consultan por alguna cosa, van á buscar en los agujeros de las paredes ó debajo de piedras alguna destas arañas, y poniéndola sobre una manta ó en el suelo, la persiguen con un palillo hasta que se le quiebran los pies, y luego miran qué pies ó manos le faltan y por allí adivinan.»

partes, no se pudiera vivir en ellas sin mucho riesgo de la vida, por la muchedumbre que hay déellos; pero no lo son generalmente, sino que, aunque su picadura escuece por un cuarto de hora, no es de ningún peligro. En la diócesis de Guadalajara, en la Nueva España, se crían unos *Alacranes* bermejos muy ponzoñosos. El efecto que hace su picadura es ahogar la persona, porque se le aprieta la garganta de manera, que se le quita la habla. La contra-hierba para escapar con la vida es zumo de hojas de *Sauce* con excrementos humanos. El nombre del *Alacrán* en la lengua del Perú, es, *Cirara*.

CAPÍTULO XIV

De los Cientopiés.

LA picadura del *Cientopiés* causa mucho dolor, mas es muy fácil la cura, que consiste, según se ha visto por experiencia, en matar el animalejo y echar sobre la picadura el humor ó sustancia de su vientrecillo. Fuera de los *Cientopiés* de la misma casta que los de España, se halla otra en la Nueva España de un palmo de largo y anchos como el dedo pulgar; y en la parte del cuerpo que uno déstos se asienta y pica, levanta una roncha azul de su mismo tamaño y tan dura como una piedra. El remedio es foguearla con un cuchillo caliente; y si no se foguea, dura por muchos días con grandes dolores, pero no se peligra desta picadura.

CAPÍTULO XV

De los Gusanos de tierra.

RESPECTO de ser muchas las especies que hay de *Gusanos*, irán divididos en dos géneros: el uno de solos aquéllos que nacen en las legumbres y plantas y se mantienen dellas, y el otro de los que se engendran de alguna corrupción de las entrañas de la Tierra y de otras cosas. Destos últimos, fuera de las *Lombrices*, que donde quiera nacen copiosamente y son conocidas de todos, se hallan muchas diferencias en esta tierra, de las cuales describiré aquí solas dos. La una es de unos *Gusanos* del tamaño de los de la seda, blancos y peludos; éstos nacen en las tierras cultivadas y en algunas partes son sabroso manjar de los indios, como es en la provincia de Quito, á donde se suelen vender en las plazas canastas dellos, y los indios de aquel país los comen así crudos, y aun vivos, con mucho gusto.

Otro animalejo como *Gusano* se topa frecuentemente por las huertas desta ciudad de Lima, que es muy para notar su traza é ingenio; es tan ancho como una lenteja y dos tantos más largo, de color ceniciento ó pardisco, y casi de figura de *Alacrán*; tiene en la cabecilla dos puntas ó dentecillos largos; habita debajo de tierra, ó por mejor decir, entre el polvo sutil que está sobre ella. El instinto que le dió la Naturaleza para sustentarse, es maravilloso: hace del polvo de la tierra un hoyuelo escarpado, tan parejo y bien acabado, que admira; porque es de hechura de un pequeño embudo muy proporcionado, la parte alta tan ancha, que tendrá la longitud de un dedo de diámetro, y el cabo ó centro se viene á rematar en punta; y como está

compuesto de tan menudo y sutil polvo, cualquiera animalejo, como es *Hormiga*, *Araña*, *Mosca* y los demás de este jaez, que llega á su boca ó acaso cae dentro dél, al punto se derrumba y rueda por los lados del hoyo, sin parar hasta llegar al centro, á donde este animalejo está escondido y alerta; el cual, en sintiendo caer la caza, sale de debajo del polvo y la prende y hunde debajo de tierra para comérsela. Anda hacia atrás ó al través como Cangrejo; y si lo cogen y ponen en el suelo donde hay tierra movediza, al momento se hunde y anda por debajo della. Suelen llamar á este animalejo *Alguacil de hormigas*, por la astucia con que las prende. Al *Gusano* en común llaman *Curu* los indios peruanos.

CAPÍTULO XVI

Del Axxin.

EN cierta especie de árboles, que los españoles llaman *Ciruelos* y los indios mexicanos *Guapatli*, se crían unos *Gusanos* peludos y ásperos, de color rubio, tan gruesos como un cañón de Ganso y de dos dedos de largo; los cuales cuecen los indios en agua hasta que se deshacen y queda nadando la grosura, la cual recogen y guardan en bolas que della hacen, como las que suelen hacerse de la manteca de vacas, para muchas curas que con ella hacen; porque dicen que mitiga cualquiera dolor que haya en cualquiera parte del cuerpo, relaja los nervios encogidos, aprovecha á las llagas y á otras dolencias. La cual grosura llaman los indios *Axxin*.

CAPÍTULO XVII

Del Ascancoy.

EN la especie de *Cardones* llamados *Hachacana*, se crían ciertos gusanillos, que los indios nombran *Ascancoy*: son larguillos como medio dedo y de color rosado y blanco; los cuales, cortados, echan de sí cierto humor blanco como leche. Cómenlos las indias cuando les falta la leche para criar sus hijos, con que se les aumenta en abundancia.

CAPÍTULO XVIII

Del Gusano del Guayacán.

ESTE animalejo es de las cosas más raras y maravillosas que se hallan en el mundo; procede de la semilla de cierto árbol del género del *Guayacán*, que se halla en algunas provincias del Nuevo Reino de Granada, como es en la de los Musos, en la Palma y en otras. Es este gusanillo de forma de Escarabajo, del tamaño de una haba; el cual, siendo como es animal sensitivo y que anda por la tierra, viene á ser semilla de la misma especie de árbol de que procedió; porque, quedándose inmóvil sobre la tierra, de entre las alas y pies echa unas raicillas, con que se clava en ella; y creciendo las raíces, produce encima de la cabeza un tallo ó vástago, que, creciendo para arriba, al paso que van engrosando las raíces y arraigándose en la tierra, va él también creciendo hasta que se viene á hacer

un muy grande y grueso árbol de la misma especie del *Guayacán*, y de tan recia madera, cual es la de los otros *Guayacanes* (1).

CAPÍTULO XIX

Del Escarabajo de Tabasco.

EN la provincia de Tabasco de la Nueva España se crían unos *Escarabajos* negros, del tamaño cada uno de media naranja; tienen en la frente un cuernecillo tan largo como el artejo de un dedo de la mano, el cual tiene tan gran eficacia para fomentar la concupiscencia (*sic*), que algunos lacivos (*sic*) que, dejados llevar de su apetito bestial, han tomado sus polvos, han muerto; porque los provoca hasta que se desustancian; mas ya se ha hallado remedio que ataja su operación.

CAPÍTULO XX

Del Gusano aéreo.

EN la provincia de Guadalajara en la Nueva España, al principio de las aguas, se engendran por las mañanas, al salir el Sol, unos gusanillos colorados del tamaño de una

(1) En este gusano fundaba el P. Juan de Velasco su teoría de los verdaderos zoofitos. Pero no es esto lo más particular, sino que hace no muchos años, á mediados de este siglo, la defendiera calurosamente y la hiciera tema de su discurso de entrada en la Academia de Quito, el ilustrado geógrafo ecuatoriano D. Manuel Villavicencio.

uña; los cuales, si los cogen y meten en un vaso ó redoma y lo tapan bien, al cabo de dos ó tres días no se hallan, ni rastro dellos, que parece haberse resuelto en aire; y por eso le damos este nombre.

CAPÍTULO XXI

Del Chuquichuqui.

LOS indios del Perú llaman *Chuquichuqui* á un gusano pequeño, manchado de colorado y negro, que solamente parece en tiempo lluvioso y se halla en la provincia de los Charcas; el cual es venenoso y mortífero dado por la boca, y es cáustico tan fuerte, que en la parte que se aplica hace ampollas. Su temperamento es muy caliente y seco. Aprovechábanse los indios en su gentilidad destos *Gusanos* para matar á sus enemigos. El zumo ó humedad dellos, echado sobre las berrugas, las consume y seca, y los polvos, después de tostados, son útiles para extirpar cualquier carne supérflua y mala, aunque sea cancerosa.

CAPÍTULO XXII

Del Musullu.

LAMAN con este nombre los indios peruanos á ciertos gusanillos, que los españoles dicen *de Chuquiabo*, los cuales se encierran en un capullo como de seda, aunque peludo y de color pardisco que tira á negro, y se dan comúnmente en los valles calientes en los árboles *Molles* y *Tipas*. Son estos *Gusanos* calientes en el cuarto grado y

secos en el tercero, y tan cáusticos, que en la parte que se aplican despacio, levantan ampollas y escalientan y traen espíritus á la parte que con ellos se refriega; á cuya causa usaban déellos los indios en su gentilidad, como bárbaros y carnales, para sus sensualidades. Tostados estos capullos y molidos y mezclados con polvos de *Bolo arménico*, mundifican las llagas cancerosas y las corrigen; y así mismo á las que tienen alguna mala calidad oculta.

CAPÍTULO XXIII

De las Orugas.

LAS *Orugas* que nacen en las legumbres y en todo linaje de plantas, son unos *Gusanos* que se engendran de las hojas verdes y se mantienen dellas, verdadera pestilencia de las huertas; los cuales crecen en tanta cantidad en las tierras calientes y templadas destas Indias, que á tiempos suelen destruir las plantas. Hállanse diferencias de *Orugas* cuantas son las especies de legumbres y plantas; porque algunas veces he observado que difieren entre sí todas aquellas que son engendradas en diferentes linajes de legumbres y árboles. En la hoja de la *Granadilla* se crían las menores que yo he visto, porque son unos gusanitos negros, casi tan delgados como un hilo, y no más largos que un piñón.

En la hoja del *Lúcumo* se engendra otra suerte de *Gusanos* poco más cortos que el dedo meñique, rubios y muy peludos; y á este modo en las demás plantas; en las cuales cargan á veces tantos, que las despojan de su hoja. Y es mucho de reparar que nunca la comen toda, sino que, royendo lo más tierno della, dejan enteras todas las venillas que tienen, de modo que parece después cada hoja déstas

una tela de araña, ó una muy sutil redcita. No solamente son estos *Gusanos* dañosos á las plantas, sino muchos dellos perniciosos al hombre; como son unos poco más cortos que *Cientopiés*, más gruesos y vellosos, de cabeza colorada y todo el cuerpo pintado, que pican y son ponzoñosos.

Hállanse otros así mismo pintados con rayas á la larga y la cabeza negra, los cuales son tenidos por los peores. Los mayores que se crían deste género son ciertos *Gusanos* del largor de un palmo y del grosor de un dedo, vellosos y con unos perfiles ó rayas leonadas, de donde les nacen las piernas, las cuales y los cuernecillos son leonados, y el cuerpo del mismo color más oscuro. En ciertos árboles se engendra una manera de *Gusanos* verdes tan largos y gruesos como un dedo y muy parecidos á los de la seda. Al gusano que roe las *Papas* llaman los indios del Perú *Ticompa*; y al que se come las mazorcas del *Maíz*, *Hutuscuru*; y desta manera tienen puestos á todos sus nombres. Cuando son viejos estos *Gusanos*, se pegan á troncos de árboles y hacen cada uno su capullo, de que después salen las mariposas.

El *Gusano* que se cría en el *Maíz*, que es mediano, blanco y peludo, se convierte en Mariposa desta forma: cuando siente llegarse el tiempo de su fin, dejando la mata del *Maíz*, se pega en alguna pared ó tronco de árbol y se está quedo sin moverse algunos días, en que poco á poco, á manera de fruta que va madurando, se va volviendo amarillo, y cuando ya todo él está deste color, levanta la cabeza, y con el hociquillo va arrancando todos los pelos de su cuerpo y formando dellos un pequeño capullo, en que queda encerrado, como lo hace el *Gusano* de la seda; el cual acabado, si dentro de cuatro ó cinco días lo quisiéremos romper, hallaremos dentro dél un gusanillo rojo, poco mayor que un piñón, sin cabeza ni distinción de miembros ni señal de vida; el cual, llegado su tiempo, en el capullo que no se ha roto, se convierte en una *Palomita* ó

Mariposa de color azul muy fino. Á toda suerte de *Orugas* llaman *Laco* los indios del Perú.

CAPÍTULO XXIV

De la Polilla.

CON nombre de *Polilla* se entienden aquí todos aquellos animalejos y gusanillos que roen y destruyen; á el que ordinariamente da en el trigo y toda suerte de granos, llamamos *Gorgojo*, que son unos animalejos negros menores que moscas. Los gusanillos blancos y delgados que roen y agujerean las ropas de paño, los libros y otras cosas semejantes, son los que propiamente tienen nombre de *Polilla*; y los que consumen la madera, de *Carcoma*; dado que á los que desta misma especie se crían en los navíos llamamos *Broma*. En todas las tierras calientes y húmedas de la América es excesiva la muchedumbre que se cría de todos estos gusanillos, y el daño que hacen cada uno por su camino. Suele dar *Gorgojo* al *Maíz* y al trigo aun en la misma era; de suerte que para guardallo de un año para otro, es necesario enterrallo en arena ó dejar el trigo en la espiga, ó, después de trillado, revuelto con la paja, sin aventarlo. La *Polilla* es tan perjudicial, que en dejando de usar algunos días el vestido, luego se come della; y no es menos dañosa en los libros, porque si no se revuelven y sacuden á menudo, los agujerea de modo que no se pueden leer. La *Carcoma* roe y corrompe los maderos, convirtiéndolos en polvo muy sutil y en unos granillos más menudos que de Mostaza, tan en breve, que en algunas partes no duran treinta años los enmaderamientos de las casas; verdad es que esto acaece en más ó menos tiempo,

conforme son las maderas; porque hay algunas que ó nunca les da *Carcoma* ó muy tarde, como es el *Cedro*, *Caobana*, *Granadillo*, *Guayacán* y otras muy recias y preciosas de que abunda esta tierra. Á los gusanillos deste género que se crían en la tablazón de los navíos de las cintas para abajo, que cubre el agua, llamamos *Broma*: son al principio tan pequeños como un hilo de seda, y van creciendo hasta ponerse como un dedo; los cuales dan tantos barrenos á las tablas de los navíos, que las dejan como un panal de miel agujereadas, ó como una esponja, con que han sido causa de muchos naufragios. Crían mucha *Broma* los navíos en todos los puertos de temple *junca*, como son los desta tierra firme y los más destas Indias; lo cual no tienen los de la costa deste reino del Perú, por estar el agua de la mar muy fría todo el año.

De todo este linaje de animalejos tan perniciosos están libres los pueblos de la Sierra del Perú, por ser tierra tan fría y seca, que no da lugar á que se engendren sino muy raros; y así todas las cosas que por causa dellos se corrompen presto en las tierras calientes, son en la Sierra de mucha dura; como experimentamos en los libros, los cuales no he visto comidos de *Polilla*, aunque los he mirado con curiosidad, y he topado muchos dellos que ha más de cien años que se imprimieron; y lo mismo pasa en las maderas, semillas y ropas, que todo se guarda y dura mucho más tiempo que en las otras tierras. Para preservar los libros de *Polilla* he visto poner entre la cubierta y las hojas un poco de algodón escarmenado, el cual dicen que los defiende de *Polilla*; y que también se conserva sin que le dé, la ropa que se envuelve en mantas de algodón. Pero, para preservar de *Polilla* la ropa de lana, ha mostrado la experiencia ser provechoso echar entre ella algún *Ají* ó *Tabaco* seco. Los indios del Perú llaman á la *Polilla* de las semillas *Tuta*, á la de la ropa *Pevo*, y á la de la madera *Tintatuta*.

CAPÍTULO XXV

De las Garrapatas, Ladillas y Piojos.

LAS *Garrapatas* son unos animalillos bien conocidos, que comúnmente se crían en la hierba, muy parecidos en la hechura á una lenteja, de que se hallan tres ó cuatro diferencias: las menores son tan pequeñas como *Putgas*. En las tierras calientes se produce tanta copia de *Garrapatas*, que quien camina por ellas, particularmente al fin de las aguas, tiene hartó que padecer con esta plaga. También donde quiera nace copia de *Ladillas*, que suelen ser muy ofensivas al ganado.

No se crían igualmente en todas partes los *Piojos*: en unas tierras nacen más y en otras menos. En todas las provincias deste reino del Perú los comían los indios, costumbre bien asquerosa é indigna de hombres; pero estaba tan asentada y arraigada en ellos, que por más que los españoles se la afeamos, aún no la han acabado de dejar del todo, sino que delante de nuestros ojos suelen las indias ponerse á expurgar las cabezas unas á otras, y como van sacando estos animalejos, se los van echando vivos en la boca y comiendo como si fueran granos de Ajonjolí ó de Anís confitados; y es de ver cuán de buena gana se conviden á expurgar unas á otras, á lo cual sin duda se mueven, no tanto por hacer este regalo á su prójimo, quanto por su propio interés y golosina. Pero ya se van enmendando algo en esto, por las reprensiones que les dan los españoles; y á esta causa suelen algunos, quando se confiesan, acusarse desto, mostrando tenerlo por pecado, de suerte que es menester desengañarlos para que no pequen contra conciencia (I).

(I) Pues con todo eso hoy son tan ptiriófagos como en tiempo de

Críanse también en esta tierra todos los demás animales domésticos deste género, como son los *Piojillos de las Gallinas*, que también suelen molestar á la gente cuando se les pegan.

CAPÍTULO XXVI

De las Pulgas y Niguas.

TODAS las tierras *yuncas* y medianamente calientes deste Nuevo Mundo son muy infestadas de *Pulgas*, de las cuales se hallan dos diferencias: las unas son las comunes, que aunque son molestas, no tan ofensivas como las segundas. Engéndrase á tiempos tanta copia dellas, aun en tierras templadas, que dan mucha molestia así á los hombres como á los animales caseros, y aun á los silvestres. Porque no sólo las crían los Gatos, Perros, Ratones y *Guanacos* caseros, sino también las Ratas y *Cuies* monteses; y aun de la abundancia que destos procede, se acrecientan las nacidas en poblado.

Á la otra suerte de *Pulgas* llamamos *Niguas*, atribuyéndoles el nombre común que los indios de la Isla Española daban á las *Pulgas* en común. Son, pues, las *Niguas* ciertas *Pulgas* tan pequeñas, que casi son invisibles; porque no son tan grandes como liendres, redondillas, del mismo color que las *Pulgas* ordinarias; no andan saltando como las otras, sino corriendo ligerísimas, y no pican y pasan adelante como los otros animalejos que nos molestan, sino

Manco Cápac, y aun el vicio ha cundido á las mestizas. Yo he visto algunas de ellas en las calles de Quito (la ciudad de la miseria) entregadas á tan repugnante faena. No hablemos de los indios andinos, salvajes y semisalvajes y de los demás que viven en las mismas poblaciones de los españoles en toda la América del Sur. ¡Cuántas veces he tenido que comer presenciando la asquerosa caza!

que lo toman más despacio, y rompiéndonos el cuero, se meten por la carne hasta esconderse y quedar sepultadas en ella, á donde van creciendo á costa de nuestra sustancia y sangre desta suerte. Cría la *Nigua* en torno de sí un hollejito redondo, blanco, muy sutil; y dentro dél unos huevecitos así mismo blancos más menuditos que Liendres; á los tres ó cuatro días ha crecido ya del tamaño de una cabeza de alfiler, y á los quince ó veinte como un garbanzo; y cuanto más va creciendo y engordando, tanto más va ocupando en lo interior de la carne, de modo que por defuera queda la parte donde ella está pareja con lo demás del cuero, como si no hubiera dentro nada, sin embargo que se echa bien de ver la *Nigua*. Cuando se saca entera, parece una perfecta perla, dejando en la carne un encaje y vacío de su tamaño. Si no se saca con tiempo, se vienen á engendrar de todos aquellos huevecillos otras tantas *Niguas*. Hase de tener cuidado al sacarla, que salga toda entera, y si el alfiler con que ordinariamente se sacan la rompiere, se procurará que no quede dentro de la carne parte della; porque si queda, ó se vuelven á criar otras en el mismo lugar, ó se hace materia. Dan notable comezón, encendimiento y pesadumbre estos animalejos, porque como son ponzoñosos, uno solo que éntre en un dedo, lo encona todo y aun todo el pie, que es la parte donde más comúnmente suelen entrar.

Y por venir aquí á propósito, referiré un caso por donde se verá cuán perniciosas sean las *Niguas* á la gente, que es el que se sigue. Llegando un año la flota á la Isla Dominicana, donde solían en otro tiempo hacer escala las armadas que navegan de España á estas Indias, y desembarcando en ella alguna gente para tomar refresco, luego que llegaron á tierra, oyeron unos gemidos que causaron cuidado, por el que se debe tener en aquel lugar de los indios que allí hay declarados por enemigos. Al punto, algunos españoles, deseosos de saber la causa de tal novedad, se entra-

ron por la montaña, y guiados por la triste voz, fueron llevados á donde estaba un español echado al pié de un árbol, tan flaco, enfermo y desmayado, que no prometía su disposición muchas horas de vida. Los españoles se cargaron dél y trujeron hasta la playa, y de allí al navío. Fuéle preguntado cómo estaba en aquel lugar, y respondió que la flota pasada, que había un año, desembarcó en tierra, y atreviéndose á adelantarse de algunos compañeros suyos por la montaña adentro, había sido preso de los indios, y que por verlo flaco, no se habían cebado en él, y así lo habían tenido á engordar, dilatando su muerte por esta causa; pero que él, entendiendo el fin que llevaban, había usado de todos los medios que le habían sido posibles para más enflaquecer, aunque su pena y temor era bastante. Lo cual viendo los indios que su muerte procuraban, y que no aprovechaba su cuidado para que no enflaqueciese, lo dejaron andar libremente á su voluntad, por ver si con esto engordaba, por no serles de utilidad ni gusto su enferma carne; y que así se había entretenido hasta que, según su cuenta, era tiempo de que llegase allí la flota á tomar agua, como casi siempre lo hacía en aquella isla más que en otras; y que así se había acercado á la mar, escondiéndose por la montaña y comiendo de incultas frutas y algunas dañosas. De lo cual ó del demasiado calor le había sobrevenido una grande calentura, que al presente tenía, que le rindió debajo de aquel árbol, de donde ya no se podía levantar, y donde fué tan combatido de *Niguas*, cuanto su cuerpo mostraba, el que más parecía panal que cuerpo humano; particularmente cuando, habiéndole pegado pedazos de botas de vino y tirándoselas con fuerza, salieron pegadas las *Niguas*, y quedó el cuerpo tan contaminado, que parecía panal de Avispas seco. Y con esta cura y con gran cuidado que de su salud se tuvo, recobró la perdida. El cual prometió de acabar sus días en religión, y así lo cumplió.

Tan nocivas como esto son las *Niguas*, por las cuales han perdido algunas personas los dedos de los piés comidos déllas. El remedio más aprobado que se hàlla para librarse el hombre deste doméstico y molesto enemigo, es el guardar la limpieza en su vivienda y persona, señaladamente en los piés, y nunca ponerlos desnudos en la tierra; esto es para que no entren; mas, después que han entrado, el más eficaz remedio es sacarlas luego con un alfiler ó quemarlas, como sea el mismo día que entran, antes que comiencen á criar liendres; y el modo de quemarlas es desta manera: pónese una gota de sebo encima de la *Nigua*, y luego en la llama de una vela ó candil se calienta bien la cabeza de un alfiler ó de un punzón, y así caliente cuanto se puede sufrir, se aplica al sebo, con que muere la *Nigua* y cesa el escocimiento y comezón que causaba; y con esto se excusa el sacarla.

Á mí me sucedió una noche, que desperté con gran dolor y escocimiento de una *Nigua* que me acababa de entrar entre la uña y carne de un dedo de la mano; levantéme al punto, encendí una vela, y queméla con sebo, con que cesó el dolor y me volví á dormir, lo cual no pudiera hacer en toda la noche, si no hiciera este remedio, ó sacara la *Nigua*. El nombre que tiene la Pulga en la lengua de la Isla Española es *Nigua*, y en la peruana *Piqui*.

CAPÍTULO XXVII

De los Chinches.

NO son los *Chinches* en esta América Austral tan comunes como en Europa; pues en un reino tan extendido como este del Perú no los hay, ni yo los he visto en

más de cincuenta años; si bien es verdad que se hallan en otras provincias de Indias, particularmente en la Nueva España. Pero en lugar de los *Chinches* comunes se cría en algunas tierras y valles calientes deste reino, mayormente en la diócesis de los Charcas, otro linaje dellos mucho mayores, y no menos perniciosos á los moradores de las tales tierras. Lllaman los indios á estos *Chinches*, *Hitas*. Son tan grandes como la cabeza del dedo meñique, algún tanto más larguillos, de color pardo y de hechura de Escarabajo. Críanse de ordinario en los techos de las casas, desde donde sacan de noche por el olfato dónde duerme gente, y descolgándose sobre las camas, muerden cruelmente, haciendo una gran roncha y chupando de una vez medio dedal de sangre. En lo que son más tolerables las *Hitas* que los *Chinches*, es en no tener aquel hedor que ellos y en no nacer en todas partes.

En algunas provincias de la Nueva España se halla otra casta de *Chinches* del tamaño casi de una Mariposa, y tan ponzoñosos, que ha acontecido, por beberse uno dellos una persona en el vino, morir rabiando dentro de veinticuatro horas. En las costas de la Mar del Sur de la misma Nueva España se cría otro animalejo que parece del género de *Chinches*, el cual se llama *Talage*; es mayor que los *Chinches* ordinarios, y su picadura es ponzoñosa, porque se hincha luego la parte donde pica (1).

(1) Olvidóse de nombrar la famosa *Vinchuca* de las regiones Platenses; si no es que ésta y la *Hita* son una misma.

CAPÍTULO XXVIII

De los Ratones.

GRANDEMENTE me admiro cuando leo algunos escritores de cosas de Indias, de ver se persuadiesen á creer y escribir algunas cosas desta tierra, que si de propósito buscaran qué decir en contra de lo que pasa en la materia de que tratan, no hablaran de otra manera. Y si bien es verdad que esta culpa se debe imputar más á los que los informaron que no á ellos, cuya intención fué sin duda de acertar, todavía debieran examinar con detenimiento lo que no sabían por vista de ojos, más que de oída. Digo esto á propósito de que dice un escritor de cosas de Indias, que en todas ellas no había *Ratones* hasta que los españoles vinieron, y que los que ahora hay, se han multiplicado de los que vinieron en un navío. Y otro historiador que imprimió después, queriendo corregir al primero, escribe que los *Ratones* pequeños los había de antes, pero no los grandes. Y añade más, que los Gatos que se han traído de España no acometen á éstos.

Todo lo cual es tan manifestamente falso, que no tiene necesidad de otra prueba más de la que se toma de la experiencia cotidiana. Porque, demás de que es cosa natural en todo el mundo engendrarse estos animalejos de la putrefacción de la tierra, en todas las lenguas de los indios tienen sus propios nombres. Y experimentamos cada día que, acabado de fabricar un navío en el astillero y echado al agua sin ratón alguno, dentro de poco tiempo se engendran más de los que quisieran los mareantes. Y en un páramo y desierto, donde antes no nacía ningún género de vivientes, ni aun las hierbas del campo, cuales son los are-

nales de los Llanos deste reino del Perú, que se edifique una casa ó rancho, en muy breve tiempo remanecen en ella cantidad de *Ratones*, no traídos de fuera, sino producidos allí.

Lo cierto y averiguado es, que así de los *Ratones* pequeños como de los grandes, hubo siempre en toda esta tierra tanta cantidad como ahora y mucho más, por carecer antes de Gatos que los apocasen, como lo hacen el día de hoy; los cuales cazan y se ceban en toda suerte de *Ratones* grandes y chicos; de los cuales hallamos cinco castas en estas Indias: dos de *Ratones silvestres*, y las tres de los que parte son silvestres y parte caseros; de los cuales unos son los pequeñuelos y comunes, otros los grandes que llamamos *Ratas* y *Pericotes*, y los últimos los pintados de colores.

Los *Ratones silvestres*, unos son chiquillos y otros grandes; los primeros sólo se hallan en las provincias de los Chichimecas en la Nueva España, los cuales tienen una propiedad extraña, y es, que despiden de sí buen olor. Los segundos *Ratones montanos ó silvestres*, no se crían en toda esta parte de la América Austral más que en el reino de Chile: son grandes como *Ratas*, y aun mayores, y del mismo color y talle, salvo que tienen la cabeza muy grande y ancha; y la punta de la cola no delgada como los otros, sino gruesa; hacen su habitación en la profundidad de la tierra, al pié de los árboles, de cuya fruta se mantienen; son vianda familiar de los indios, y déllos se les ha pegado á los españoles, que los comen ya como si fueran gazapos; y para este efecto van á caza dellos como de Conejos (1). El modo más común de cazarlos es éste: encaminan una acequia de agua á sus cavernas y madrigueras, con que luego salen mojados á fuera por librarse del agua; y en saliendo, los perros que están alerta esperándolos, arremeten

(1) Este *Ratón* es la *Laucha* de los chilenos.

á ellos y los matan. Los *Ratones* de colores tampoco son generales en todas partes; en este reino del Perú nacen solamente en las sierras, así en poblado como fuera dél; por donde se pueden llamar caseros y monteses. Engéndrase gran copia déellos dentro de las minas del famoso cerro de Potosí; hállanse chicos y grandes entre ellos; unos pardos y blancos, y otros pardos, blancos y bermejos.

Las otras dos diferencias de *Ratones* son los comunes, conviene á saber, los pequeñuelos y los *Pericotes*; de cada suerte déellos se hallan domésticos y montanos, que así en el campo como en poblado son los más dañosos de todos. En la isla de Chiloe, en el reino de Chile, por hacerse inútiles cuantos Gatos se llevan á ella, es muy grande la plaga de *Ratones* que sus moradores padecen, principalmente de los pequeñuelos, que hacen el daño en cosas de más valor que los grandes, porque roen y destruyen cuanto hallan de ropas y vestidos, y también de maderas, sin perdonar los retablos de los altares; ni dejan por su dureza las balas de plomo de arcabuz. Experimentase en aquella isla, que á donde hay copia de *Ratones* grandes desaparecen los chiquillos, porque se los comen aquéllos; á cuya causa toman por expediente algunas personas no matar los *Ratones* grandes, que son menos perjudiciales, pues no comen más que *Maíz*, trigo y otras semillas, por librarse de la tiranía de los pequeños.

Á tiempos se engendra tanta muchedumbre de *Ratones* por los campos, que pasan ejércitos déellos de unas partes á otras, destruyendo y asolando las huertas y sembrados. Destas avenidas son de mayor daño las de *Pericotes* ó *Ratas*, que de los Ratoncillos chicos, porque éstos, aunque destruyen los trigos subiendo por la caña á comer la espiga, los grandes no perdonan ningún género de plantas, porque ni dejan viñas, ni cosa verde que no agotan y talan. Hanse visto en este reino del Perú algunas avenidas destos *Ratones* bajar como enjambrés de la Sierra á los

valles marítimos y dejarlos asolados; como se ha experimentado algunas veces en el valle de Chancay, nueve leguas distante desta ciudad de Lima, y en otros muchos.

También suele producirse gran suma de *Ratones* en los cañaverales de caña dulce, y lo que acostumbran hacer para extinguirlos, es, que como en acabando de cortar la caña, se quema en el mismo cañaveral el cogollo y hoja que se monda délla, para que vuelva á retoñecer, la disponen por los lados de todo el cuartel de manera, que empezando por allí el fuego, no tengan los *Ratones* lugar por donde huir; y así, en comenzando á arder y los *Ratones* á sentir el calor, corren de unas partes á otras buscando salida, y como por todas se hallan cerrados del fuego, se van recogiendo al medio, á donde, cuando llega la llama, los vuelve en ceniza, sin que quede ninguno para casta; y con todo eso, en tornando á crecer la caña, vuelven á nacer tantos como antes había.

De una grande inundación que hubo en nuestros tiempos en el reino de Chile, afirman personas fidedignas haberse visto nacer grande multitud de *Ratones*, producidos desta humedad y calor del Sol, en tal manera, que todos estaban preñados, sin distinción de sexos; y con otro extremo mayor, y es, que los que estaban en los vientres de sus madres tenían otros en los suyos, de modo que en un ratón había madre, hijos y nietos. Finalmente, baste para encarecimiento de cuán perniciosos suelen ser los *Ratones* en esta tierra, decir que fueron ellos parte para que se des poblase la más antigua ciudad de españoles del Perú, que es Piura, y se pasase al sitio en que ahora está. Los indios peruanos llaman al *Ratón*, *Hucucha* en la lengua quíchua, y *Achaco* en la aymará.

CAPÍTULO XXIX

De los Sapos.

ESTE linaje de sabandijas tiene su origen del agua, y parte se quedan en ella, y parte se hacen después terrestres, si bien nunca salen de lugares húmedos. Las diferencias de *Sapos* que hallamos en esta tierra son muchas, y muy grande su multitud, particularmente en las tierras *yuncas*. Pero en todos es general el no ser tan ponzoñosos como en Europa, pues en muchas provincias sirven de mantenimiento á los indios. En este reino del Perú llaman los indios al *Sapo de agua*, *Ococo*, y al *de tierra Hampatu*: á otra manera de *Sapos* ó *Escuerzos*, que se hallan en esta tierra mayores que los comunes, *Pati*; y á otros que se hacen de renacuajos, *Puruchallhua*. Ultra destas diferencias de *Sapos*, que son del tamaño de *Ranas*, poco más ó menos, se hallan otras dos ó tres diferencias de sapillos no mayores que el dedo pulgar: unos son verdecillos y otros que se engendran del agua llovediza, con tanta brevedad, que apenas han llegado las gotas de la lluvia á la tierra, cuando se producen y empiezan á cantar aun antes que escampe el aguacero de que procedieron, porque son más vocingleros y atronadores que *Ranas*.

En las tierras calientes, con dificultad se puede tener un jardín ó huerto dentro de casa, por los muchos *Sapos* que se crían en él y salen de allí á esparcirse por toda la casa, hasta entrarse en lo más interior délla. Si bien es verdad que hay tierras donde, por la utilidad que acarrean á sus moradores, los dejan andar libremente por la casa sin ofenderlos, como se hace en la provincia de Tucumán, en la cual, respecto de ser muy grande la cantidad de sa-

bandijas ponzoñosas que se suelen criar en las casas, en especial de aquellas *Moscas* pestíferas de que dejamos dicho atrás, crían cierta especie de *Sapos* domésticos, que limpian las casas manteniéndose dellas. Dos cosas muy raras se ven en éstos: la una es, que si los echan delante brasas encendidas, al punto arremeten á ellas, y así ardiendo como están, se las comen sin recibir daño del fuego; la otra, que tienen tal virtud en el aliento, que en viendo la *Mosca* volando por el aire ó cualquiera otra sabandija semejante, la traen para sí con la respiración hasta que se les viene á entrar en la boca y se la comen. Y más se ha visto ir una lagartija subiendo á más correr por un árbol, y puesto al pié dél un *Sapo*, abrir la boca y atraerla á sí. Los indios del Perú tenían por mal agüero el ver y topar un *Sapo*, creyendo que aquel día les había de suceder algún trabajo ó desastre.

CAPÍTULO XXX

De los Lagartos y Lagartijas.

DEMÁS de los *Lagartos* comunes que se crían por los setos, y de los *Caimanes* é *Iguanas*, que aunque son especie de *Lagartos*, por ser acuátiles, los contamos entre los peces, se halla en algunas partes desta América, como es en la provincia de Venezuela, otra distinta casta de *Lagartos* del mismo talle que los ordinarios, los cuales se comen y son de buen sustento. De todas las especies de *Lagartijas* conocidas en Europa nacen en toda esta tierra y de otras innumerables diferencias, que todas convienen en la hechura y difieren en el color y grandeza. Unas son verdes, otras pardas, y de las unas y las otras hay unas pintadas y otras rayadas de diferentes colores y labores, unas

del tamaño de las comunes y menores, y otras dos tanto mayores.

CAPÍTULO XXXI

Del Escorpión.

EN la Nueva España se halla cierto género de *Lagarto*, que los indios llaman *Caltetepon*, y los españoles *Escorpión*; es muy parecido á la *Iguana*; tiene de largo dos ó tres palmos, la cola luenga, las piernas cortas, la cabeza chata, la lengua bermeja, ancha y partida en dos partes, el cuero duro y variado de pintas pequeñas leonadas y blancas, y desde los piés á la cabeza, y desde allí hasta la cola, con ciertas líneas que como anillos le atraviesan el cuerpo: es animal espantoso á la vista, espacioso en correr, y que no suele morder si primero no es ofendido. Su mordedura en unas partes es mortal y en otras no, aunque dañosa. En la provincia de Chiapa, en la Nueva España, mataron unos indios un *Escorpión* y se lo comieron, pensando que era *Iguana*, y murieron muy en breve. Y en el reino de la Nueva Galicia se ha visto morder á un animal, y no sólo morir de su mordedura, sino que dentro de treinta horas quedaron los huesos mondos y negros como quemados. Algunas personas se arman y cubren con el cuero deste animal, diciendo que desta manera se aseguran de mordeduras de otros ponzoñosos, porque con esto se embota y pierde su fuerza cualquier veneno.

CAPÍTULO XXXII

Del Camaleón.

EN la Nueva España se halla este animalejo y llámanlo los indios *Tapayagin*, y los españoles *Camaleón*, porque no saben de qué se mantiene, y así sospechan que se sustenta del viento. Críase en las tierras frías, y en las huertas de México se suele también hallar; es del género de Lagartijas, aunque tiene redondo el cuerpo y llano, muy semejante á el de la *Raya*, sólo que es tan pequeño, que apenas tiene un jeme de largo ni de ancho. Es de muchos y varios colores; hállase siempre frío al tacto; tiene el andar muy espacioso, y no huye ni se mueve aunque lo toquen y tomen en las manos. Tiene la cabeza muy dura y horrible, por causa de ciertos aguijones que tiene en ella dispuestos en forma de guirnalda. Parece que se huelga de que los hombres le toquen y tomen en las manos, estándose quedo con gran sosiego y seguridad, por lo cual los suelen llamar los indios *Amigo del hombre*. Tiene una particularidad muy notable, y es, que en apretándole los ojos ó lastimándoselos, ó tratándole con aspereza, arroja por los ojos unas gotas de sangre con tanto ímpetu, que alcanzan por dos ó tres pasos de distancia. Los polvos deste animalejo tostado, bebidos en agua ó vino, son buenos contra los dolores de bubas.

CAPÍTULO XXXIII

De las Culebras.

LAS diferencias de *Culebras* que se hallan en estas Indias son innumerables; difieren todas entre sí, lo primero, en la grandeza y colores, porque las hay no mayores que un palmo, y de aquí van subiendo de diferentes tamaños hasta las mayores, que son tan crecidas como gruesas vigas. Hállanse unas blancas, otras negras, pardas, verdes, coloradas y pintadas de varios colores. Distínguense, demás desto, en que unas son simples y sin ponzoña, y otras virulentas y mortíferas; estas segundas son las que generalmente llamamos *Víboras*. La señal por donde suelen conocerse las *Culebras* ponzoñosas ó *Víboras*, es en que comunmente tienen la cabeza chata y el cuello delgado. Críanse también en el agua *Culebras* y *Víboras* tan ponzoñosas como las de tierra, pero no tan grandes como ellas.

Todo género de *Culebras*, particularmente las simples, son manjar ordinario de muchas naciones de indios; y como después de hechos cristianos prosiguen algunos en su costumbre de comerlas así los días de carne como los cuaresmales, sucedió en cierta provincia de la Nueva España que los religiosos délla, á cuyo cargo estaba su doctrina, dificultaron si era manjar prohibido los días cuaresmales, ó se podía reducir al género de pescados. Y después de haberlo conferido entre sí y ventilado, resolvieron que podían comer las *Culebras* en lugar de pescado, por cuanto son animales sin pelo ni plumas, como las *Iguanas*, *Hicoteas* y *Caracoles*, que aunque son más terrestres que acuátiles, están ya constituidos en el predicamento y categoría de

pescados. Llamán los indios del Perú á la culebra en común *Machahuay* (1).

CAPÍTULO XXXIV

De las Culebras bobas.

LAS *Culebras* que llamamos *bobas*, porque no son ponzoñosas ni acometen á la gente, son las mayores de todas; el nombre que les dan los indios peruanos es, *Mullutuma*. Háilas tan gruesas como el cuerpo de un hombre y mucho más, y de largor proporcionado á su grandeza. Son éstas coloradas y pintadas de otros colores, y las que con más gusto comen los indios, cuya carne es grasa y blanca como pechugas de ave. En la provincia del Paraguay mataron una vez una de tan extraña grandeza, que abriéndola, le hallaron en el buche un *Venado* entero con sus cuernos, que se había engullido. Á estas *Culebras bobas*, que son muy pesadas y si hubieran de cazar su mantenimiento no se pudieran sustentar, proveyó la Naturaleza de tal virtud, que con el aliento atraen á sí la caza; porque en viendo la *Liebre* ó *Venado* en competente distancia, abren la boca y con el resuello lo atraen y se lo comen.

Otra casta de *Culebras* desta misma propiedad se halla mucho menores; cada una es tan gruesa como el brazo y larga de seis á ocho palmos; susténtase de *Ratones monteses* y de otros animalejos semejantes, los cuales caza con sólo abrir la boca y atraerlos con el resuello; de la cual me contó un religioso, que, siendo él cura de un pueblo de indios, dijo una vez á los indios que no se podía valer en

(1) *Machacuy* en quíchua quiteño.

su casa de *Ratones* ni hallaba un Gato que llevar á ella; al cual dijeron los indios que ellos le traerían una *Culebra* que cazase y limpiase la casa de *Ratones*, y le trujeron una destas y él la echó en su casa; pero luego la noche siguiente hizo un agujero en la pared, que era de tierra, y se huyó.

Otra especie hay de *Culebras* de dos á tres brazas de largo, que también se sustentan de caza, y para haberla se suben en los árboles á atalarla, de donde, en viendo cerca el animal, se arrojan con extraña velocidad y lo prenden, enroscándolo y atando fuertemente, y así lo matan y se lo comen.

CAPÍTULO XXXV

De las Culebras armadas.

EN la provincia del Paraguay se cría cierta especie de *Culebras* que habitan en ciénagas, de donde salen á la orilla á esperar la caza; son largas de tres á cuatro brazas y delgadas, á las cuales llaman los indios *Culebras armadas*, porque tienen armada la cola de un hueso puntiagudo tan recio como si fuera hierro. Son muy perjudiciales, porque, en cogiendo á cualquiera animal ó hombre, lo enredan recio, liándosele al cuerpo con muchas vueltas, como si lo liaran con una sogá, y entrándole la punta de la cola por la vía posterior, lo matan. Y cuando en la lucha hallan resistencia, vuelven á remojarse en el agua, porque la sequedad las debilita las fuerzas, y luego tornan á la pelea. Esto sucedió con un indio, al cual acometió una destas *Culebras*, y aunque le cogió y lió los brazos, él resistió por buen rato. Viéndose, pues, la *Culebra* seca, dió un salto al agua para remojarse, y con la misma presteza volvió á embestir al indio; pero él, advertido, levantó los

brazos en alto y así le ató el cuerpo. Llevaba el indio un cuchillo pendiente de una cuerda atada al cuello, y con presteza y ánimo tronchó con él la *Culebra*, y muerta se la llevó á su casa, con que tuvo bien que comer aquel día.

CAPÍTULO XXXVI

De las Culebras de dos cabezas.

MUY extraña es cierta especie de *Culebras* pequeñas, que se hallan en el Nuevo Reino de Granada y en otras partes, porque cada una tiene dos cabezas; por manera que podemos decir que carecen de cola, porque en lugar della tienen la segunda cabeza, y ambas son en todo semejantes, y la *Culebra* camina también por una parte como por otra, como le viene más á cómodo. Afirmáronme haber visto una *Culebra* destas dos religiosos de la Compañía de Jesús, que uno había sido Provincial en el Nuevo Reino de Granada, y el otro su compañero, y que la vieron en ocasión que, visitando aquella provincia, en un camino se la trujeron como cosa prodigiosa unos indios que la habían hallado.

CAPÍTULO XXXVII

De las Culebras de agua del Paraguay.

EN la provincia del Paraguay se hallan otras dos especies de *Culebras* muy extrañas, las cuales habitan ó se mantienen en el agua; la una tiene como tres brazas de

largo y la cabeza como de ternera; la cual, para alcanzar su sustento, se pone en la orilla del río Paraná, y descolgando la cabeza sobre el agua, echa en ella mucha cantidad de espuma de la boca, y al punto acuden á comerla gran cantidad de pececillos, á los cuales deja asegurar la *Culebra*, y cuando le parece tiempo, abre la boca y hace presa en ellos con gran presteza; y volviendo á echar más espuma, va tragando el pescado que acude á ella, hasta hartarse.

La otra es de disforme grandeza, pues se traga un hombre entero, como se vió una vez que, andando un indio pescando en un río con el agua á la cintura, se lo tragó una bestia destas, y el día siguiente lo volvió á echar entero, pero con los huesos tan quebrantados como si los hubieran molido. No salen del agua estas *Culebras*, y tienen la cabeza de disforme grandeza. Dicen déllas los indios, que engendran al modo humano, lo cual se verificó con un caso que sucedió, y fué, que, estando una india lavando en la orilla de un río, al olor del menstuo que padecía, cosa que provoca á estas fieras, la arrebató una y la llevó viva de la otra banda, á donde tuvo su acto, de que la dejó tan trabajada y perdida, que no se pudo ir de allí. Guardábala la *Culebra*, y la venía á ver algunas veces en tres días que allí estuvo, á donde la hallaron; y habiendo dado cuenta desto, murió recibidos los Sacramentos.

CAPÍTULO XXXVIII

De las demás especies de Culebras.

EN las islas de Barlovento se halla un género de *Culebras* que son pequeñas y verdes, de las cuales, colgadas vivas de un árbol, sale y destila un agua venenosa

de que los indios flecheros de aquellas islas hacían hierba mortífera, y no son ofensivas en otra cosa.

En el reino de Tierra Firme y en otras provincias se cría una especie de *Culebras* que tienen un cornezuelo en la frente, el cual es de tal calidad, que si por un cuarto de hora se echa en un poco de vino y lo beben, provoca tan poderosamente á lujuria, que sucede á veces morir el que lo toma, en pena de su desenfrenado apetito.

También nacen en esta tierra *Culebras* grandes de linaje de *Dragones* y *Serpientes*, que los indios peruanos llaman *Amaro*.

Con cierta suerte de *Culebras* pequeñas, que ó no son ponzoñosas ó su eficacia no es muy vehemente, suelen curar los indios del Cuzco las paperas, que es mal ordinario en aquella ciudad y que afea mucho á la persona que las tiene. Lllaman en la dicha ciudad *Cotos* á estas paperas, y el modo como las curan los indios es éste: tienen algún tiempo sin comer una destas *Culebras*, y asiéndola con la mano del cuero del pescuezo, la aplican á que muerda la papera, con lo cual se viene á secar; y para quitar el horror al paciente, le vendan los ojos, y si es muchacho, no le dicen la cura que le hacen ni sabe lo que le causa el dolor.

CAPÍTULO XXXIX

De las Víboras.

ENTRE las varias diferencias de *Víboras* venenosas que produce esta tierra, ocho ó diez son las más nombradas y conocidas por la mortífera ponzoña que de sí arrojan, con que irreparablemente matan á quien pican dentro de veinticuatro horas, y en menos espacio de tiempo. Con

este género de sabandijas ponzoñosas suelen hacerse algunas curas particulares, porque, guisada su carne, la dan á comer para curar la lepra.

Pero la cura de que tengo noticia se hizo en la Nueva España con *Viboras* ponzoñosas en una doncella que le daba mal de corazón, es nueva y admirable. Era esta doncella hija de padres ricos, y gastando ellos mucha hacienda con médicos, les dijo un indio chichimeco, que tenían á su servicio, que él sabía cómo se curaba aquel mal en su tierra; tomaron los amos el consejo del indio y pusieron por obra la cura, que fué desta manera: en tierras donde nacen muchas *Viboras* ponzoñosas, hicieron coger gran cantidad déllas, y encerrándolas en un lugar, las guardaron sin darles nada de comer algunos días; ellas, rabiosas con la hambre, se mordían unas á otras y daban espantosos silbos; estando, pues, deste modo más enconadas y rabiosas, degollaban cada día una y le sacaban el corazón, el cual ponía el chichimeco á la doncella sobre cierta vena del brazo; continuaron esta cura por algunos días, y á poco tiempo sanó enteramente. Contóme este caso el mismo confesor de la doncella, que era un religioso de mucha verdad y virtud. En la lengua peruana se llama la *Vibora*, *Catari*.

CAPÍTULO XL

De la Pallacatari.

LA *Vibora* llamada de los indios peruanos *Pallacatari*, nombran los españoles *Vibora de cascabel*; es larga de una á dos brazas y tan gruesa como el brazo, si bien las hay delgadas; unas son de color de tierra y otras pintadas.

Danles este nombre por el sonido que van haciendo cuando andan, muy semejante á el de cascabeles; que parece se lo dió el Autor de la Naturaleza, para que, avisados con él los hombres, se guardasen de su mortal picadura. Hacen este sonido con unas bolillas huecas pegadas unas á otras, que tienen en la cola, del tamaño y figura de cascabeles pequeños; las cuales dicen que se les van acrecentando con la edad, naciéndoles una cada año. Para la mordedura destas *Víboras* se halla contra-hierba, que son ciertas raicillas que nacen en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, en el Perú, con cuyo zumo ó polvos bebidos del que es mordido, se libra del veneno y sana.

CAPÍTULO XII

De la Amatinca.

LAMAN los indios peruanos *Amatincas* á cierta especie de *Víboras* que se crían en la provincia de Bilcambamba, diócesis de la ciudad de Cuzco; son pequeñas y verdes, y tienen en la frente una punta como aguja; las cuales desde los árboles, donde andan ordinariamente, se arrojan á cualquier animal que pasa, y con más velocidad que una saeta, lo clavan, quedando la venenosa *Serpiente* muerta, como el animal herido, que también muere.

CAPÍTULO XLII

De la Víbora de Goazacoalco.

EN la provincia de Goazacoalco, y por toda aquella costa de las diócesis de Yucatán, Puebla y Guajaca, se crían muchas sabandijas ponzoñosas, y entre otra es cierta casta de *Víboras* muy extraña; es larga no más de un palmo, tiene un pico agudo y cuatro piés tan cortos, que arrastra el vientre por la tierra; salta para picar, y da tan altos saltos, que llega desde el suelo á picar en las manos y en el rostro á la gente de á caballo; y es tan ponzoñosa su picadura, que hace que la persona sude sangre por todo el cuerpo y muera dentro de veinticuatro horas, sin que hasta ahora se haya encontrado remedio.

CAPÍTULO XLIII

De la Víbora de coral.

LA *Víbora de coral* no es más gruesa que el dedo menor de la mano, y larga poco más de dos palmos, y muy ponzoñosa. Danle este nombre por el color que más campea en ella de tres ó cuatro que tiene. Está compuesta como de trocillos delgados ensartados tan largos como los artejos de los dedos, y un trozo es de un colorado tan fino como un coral, otro de azul muy vivo y otro negro. Sucedióme á mí una vez caminando por la diócesis de Guatemala, en la Nueva España, ver una destas *Víboras* con esta

ocasión: habiendo acabado temprano la jornada, nos sentamos en la puerta de la venta yo y mis compañeros, que eran unos seglares; traía uno dellos un *Mico*, y lo tenía allí atado junto á nosotros; estando, pues, en conversación, comenzó el *Mico* á dar grandes voces y á mostrarse muy espantado; reparamos en qué podría ser la causa, y mirando á todas partes, vimos que venía para nosotros una destas *Viboras*, cuya vista había espantado al *Mico*; hicímosla matar, y después de muerta me puse yo á mirarla despacio por los colores tan finos que tenía, que no parecía toda ella sino un muy vistoso collar.

CAPÍTULO XLIV

De las demás diferencias de Viboras.

EN la provincia de Yahuarsongo, diócesis de Quito, se hallan dos maneras de *Viboras* extrañas; á la una llaman los indios *Moraje*, la cual es tan ponzoñosa, que la persona ó animal á quien pica, se hincha luego y echa sangre por todas las coyunturas y muere dentro de un día natural.

La otra hace este efecto: que en picando á una persona, la parte donde picó se va helando, y este hielo va cundiendo y extendiéndose por todo el cuerpo, hasta llegar al corazón, con que muere dentro de tres ó cuatro horas.

Hállanse otras *Viboras* pequeñuelas y delgadas, llamadas de los indios del Perú *Chinicatari*. Otras que desmayan con su vista los que las ven, y se llaman, *Llasacari*. Á otra llaman los indios *Yavirca*, que es la de mayor cuerpo de todas. Otra se halla tan grande como ésta, toda pintada de diversos colores, y se dice *Palli*. Otras hay pintadas

entre blanco y pardo. Otras muy chiquitas, que matan en cuatro horas; y otras muy pintadas destos colores: amarillo, blanco y colorado.

CAPÍTULO XLV

De los géneros de animales perfectos que se hallaron en este Nuevo Mundo semejantes á los de España.

NO se halló en todo este Nuevo Mundo ninguna especie de los animales mansos y domésticos de Europa, más que una casta de *Perrillos* ó *Gozques* pequeñuelos, largos de talle y de cortas piernas, de varios colores, con las orejas avivadas y alerta como de Lobos, que no ladrar tanto como los de España; de los cuales no ha quedado ya ninguno en este reino del Perú; lo uno, porque luego que los españoles trujeron de las castas de los de Europa, se aficionaron tanto á ellos los indios, que no hicieron más caso de sus *Gozques*; y lo otro, porque se han mezclado los unos con los otros, los naturales de la tierra con los extraños y europeos, y de ambas castas han nacido otros muy desemejantes de sus padres. Los que destos *Gozques* se hallaron en las islas de Barlovento y en otras provincias de la Tierra Firme no ladraban ni gruñían aunque los maltratasen. Cazaban con ellos en aquellas islas unos pequeños animales como Conejos, que en ellas había (que son los que llamamos en el Perú *Cuies*), Vizcachas y Chinchillas (1). Algunas veces, durante la conquista destas Indias, comieron los españoles destos *Perros*, constreñidos de la hambre. En algunas tierras muy remotas, cuales son

(1) *Vizcachas* y *Chinchillas* no podían cazarlas en *aquellas islas*, porque no las hay.

las cercanas al Estrecho de Magallanes, se hallan unos *Perrros* lanudos, que los indios crían para vestirse de su lana ó pelos, y para esto los trasquilan á tiempos. Los indios del Perú llaman al *Perro*, *Allco* en la lengua quíchua, y *Anocara* en la aymará.

Todos los demás animales naturales desta tierra semejantes en especie á los de España, son bravos y monteses, y algunos difieren accidentalmente déellos en algunas calidades, como son los *Osos*, de los cuales se hallan dos diferencias, los unos tan grandes y feroces como los de Europa, y los otros de menor disposición y rigor y con alguna diferencia en las manos. Críanse ordinariamente en tierras de montaña y boscaje, y en algunas en tanta cantidad, que son muy dañosos. Mantiénense de *Venados* y de otros animales monteses y mansos que matan. En la Nueva España son los *Osos* muy corpulentos, y crían un pelo tan largo, blando y liso, que parece lana. Fuera de los ordinarios, que son negros, se hallan en la provincia de la Nueva Vizcaya *Osos blancos*, y son los más bravos de todos; de manera que si el cazador, cuando hace el tiro á uno déstos, le yerra el golpe, puede mirar por sí, porque si no se guarece en algún árbol, le embiste el *Oso* y lo mata. Llámase el *Oso* en la lengua del Perú, *Ucumari*.

Hay *Venados* con aspás grandes como los de España, unos del grandor de *Ciervos*, y otros poco mayores que *Cabras*; hállanse con alguna diferencia en el color, á los cuales llaman en el Perú *Lhuychu*.

Los *Puercos jabalíes*, llamados de los indios *Cintiru*, se crían solamente en las tierras calientes y de montaña, y no en mucha cantidad. El *Puerco-Espín* que se halla en estas Indias, es de dos palmos de alto y dos palmos y medio de largo. Otras dos ó tres maneras hay de *Puercos monteses*: unos son bermejós y grandes como *Puercos caseros*, y otros negros del mismo tamaño, todos bravos.

Los *Conejos* y *Liebres* no se hallan en todas partes; en

la provincia de Quito se crían muchos *Conejos*, y en la de Tucumán gran copia de *Liebres*, y de los unos y las otras hay mucha caza en la Nueva España.

En todas las sierras del Perú, y en otras partes, se cría gran muchedumbre de *Zorras* de la misma casta que las de España; unas son pequeñas y otras tan grandes como un mediano Perro, que parecen de especie media entre Lobo y Zorra (1), las cuales son muy dañosas al ganado menor. Llámase la *Zorra* en la lengua quíchua, *Atoc*, y en la aymará *Camaque*. Tenían los indios del Perú por mal pronóstico el ver alguna *Zorra*, pensando les había de venir algún mal.

De *Gatos monteses* se hallan algunas diferencias así en las tierras calientes como en las frías; son comúnmente del tamaño y talle de los caseros, y en el color y fiereza semejantes al *Tigre*, con muchas manchas por todo el cuerpo; y tan fieros y bravos, que dan bien en que entender á los Perros, los cuales, aunque los rinden y matan, quedan dellos muy rasguñados y sangrientos. Hacen casi tanto daño como las *Zorras*. Llámase el *Gato montés* en la lengua del Perú, *Ozcollo*.

En todas partes se hallan *Hurones* de la misma casta que los de España y parecidos á ellos en la sutilidad y talle, aunque los hay de diferentes colores; unos son pardos claros, otros más oscuros, y algunos que tiran á negros. Difieren también en la grandeza, dado caso que todos son de una especie, y tan bravos y animosos, que arremeten á cualquiera animal y cazan con ellos los españoles é indios las *Viscachas*, que son los *Conejos del Perú*, á donde se llama el hurón, *Siqui*.

Solamente en tierras de montaña y arcabuco nacen y se crían las *Hardillas*; háylas de diferentes colores y muy galanas. Suélnse amansar y hacer caseras, mas no de ma-

(1) De ahí su nombre genérico: *Lycalopex*.

nera que las dejen andar sueltas, sino que siempre están atadas con una cadenilla, porque cualquiera otra atadura la roen y quiebran con sus agudos dientes. Hállanse unas *Hardillas* casi tan grandes como Gatos en la provincia de Cinaloa, diócesis de *Guadiana* (1), en la Nueva España, y son tan bravas, que por entretenimiento suelen atar un Gato con una *Hardilla* para verlos pelear, y lo hacen con tanta rabia, que se despedazan.

En la Nueva España se crían *Martas*; es animal de larga cola y muy parecido en ella y en su talle al *Mico*, sólo que tiene muy diferente cara.

Hállanse muchas diferencias de *Comadreas*, que sólo se diferencian unas de otras en el color y tamaño, y se llaman en la lengua general del Perú *Chucuri*.

En algunas tierras nacen dos suertes de *Erizos*; los unos en todo semejantes á los comunes, y los otros un poco menores; los cuales sacuden y tiran las púas de que están armados á quien los quiere ofender, y las arrojan como dos ó tres pasos de distancia. El nombre que tienen en la lengua del Perú, es *Ascancuy*.

En toda esta América austral no se crían *Lobos terrestres*, pero los hay en la setentrional de la misma casta que los de Europa, y son muy dañosos en toda la Nueva España, particularmente en el reino de la Nueva Galicia, por los muchos que allí hay.

(1) Ó de Guadalajara.

CAPÍTULO XLVI

Del Cuy.

EL *Cuy* es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales destas Indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos, como lo hacen hoy día. Es poco mayor que una Rata, en la figura muy semejante al Conejo; el pelo blando y corto; carece de cola; en cada uno de los piés tiene tres uñas pequeñuelas y cuatro en cada una de sus manecillas. No tiene más de dos dientes en la parte alta de la boca y otros dos en la baja, muy largos y delgados. Los hay de muchos colores, blancos, negros, pardos, cenicientos, bermejos y algunos pintados de varios colores. Tienen una voz baja, con que hacen un ruido como criatura que llora ó gime, aunque, cuando los cogen, dan más recios chillidos.

Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado dél entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho *Aji* y guijas lisas del río, que llaman *Calapurca*, que quiere decir en la lengua aymará «piedras del vientre,» porque en este guisado echan las dichas guijas en el vientre del *Cuy*; el cual potaje estiman los indios más que otro alguno de los delicados que los españoles hacen. No es provechoso el comer la carne deste animal á los tocados de mal de bubas ó llagas de garganta, porque aumenta los dolores y llagas.

Su unto es útil para los nervios encogidos; y si dél, tibio, se echan algunas gotas en el oído apostemado con dolor y tumor, en la cavidad, quita el dolor y ayuda á madurar; para cuyo efecto se ha de untar también la redondez del

oído con el mismo unto tibio. Es también provechoso su unto para sacar espinas ó cualquiera cosa que se haya clavado en cualquiera parte del cuerpo.

Hállanse cuatro diferencias de *Cúies*, que no se distinguen más que accidentalmente: el primero es el manso y casero, cuya carne es más regalada que la de los otros. Las otras tres diferencias son monteses, los cuales son algo más pequeños que los caseros, de que hay tanta cantidad, que se hallan campos y desiertos de algunas leguas de largo llenos déllos; los cuales tienen la tierra tan agujereada y cavernosa con las madrigueras que en ella cavan, que casi no se puede caminar á caballo por ella, por el riesgo que corren de mancarse las cabalgaduras, metiendo alguna mano en los agujeros. De todos estos *Cúies* comen los indios, y las *Zorras* y demás animales bravos y carniceros los cazan y se mantienen déllos, y así mismo las aves de rapina. Es el *Cuy* animal tan fecundo, que pare cada dos meses, y en cada parto á seis y á ocho hijos, unas veces más y otras menos. Llámase en la lengua de la Isla Española *Hutía*, y en las dos generales del Perú, *Cuy*, en la quíchua, *Guanco*, en la aymará.

CAPÍTULO XLVII

De la Chinchilla.

LA *Chinchilla* es un animal pequeño como Conejo, así en el tamaño como en el talle, de color ceniciento blanquecino, aunque no por parejo, y la cola larga; tiene el pelo tan delgado y blando, que es tan preciada su piel para forrar ropas como las *Martas*, y para este efecto se suelen llevar á España. Críanse en las sierras frías deste

reino (1); no parecen de día, sino de noche, y en ese tiempo salen á pacer en manadas de á veinte y á treinta juntas, unas en pos de otras como Grullas (2). Cázanlas los indios armándoles lazos, y mátanlas, no tanto por su carne como por sus pieles; porque aunque la carne tiene buen gusto, es muy indigesta y pesada, y se ha visto muchas veces causar bascas á quien la come de parte de noche, como si hubiera comido cosa venenosa. Por ser el pelo de la *Chinchilla* tan delgado, cortado y mezclado con polvos restitivos (sic) y claras de huevos, estanca los flujos de sangre.

CAPÍTULO XLVIII

De la Viscacha.

LA *Viscacha* es un animal de color fraileesco ó ceniciento, muy parecido en el tamaño y hechura al Conejo, salvo que tiene el pelo más blando y denso, las orejas algún tanto más cortas, y la carne dura de digerir y no tan sabrosa; tiene dos dientes en las encías bajas y otros dos en las altas; grandes bigotes de unos pelos ó cerdas más gruesas y ásperas que de puerco; mantiénese ordinariamente de hierba, y si topa carne muerta, la come como si fuera Perro. Tiene la cola más larga que todo su cuerpo, delgada y de un pelo más largo y áspero que el del cuerpo, con una cinta negra á lo largo délla por la parte inferior. Críase comúnmente la *Viscacha* entre las peñas, y trepa con ligereza por éllas, por empinadas y lisas que

(1) Y en los arenales cálidos de la costa setentrional de Chile, donde yo he comprado sus pieles á real cada una.

(2) Y así solían representarlas formando cenefas en sus vasos y telas los antiguos habitantes de los Llanos del Perú.

estén. Aunque es animal silvestre, se domestica mucho. Estímase su piel para forrar vestidos, por ser de pelo tan blando como *Martas*, el cual hilaban antiguamente los indios del Perú, para entremeterlo en la ropa fina que tejían. Desollada la *Vizcacha* y echada en una alquitara, vale el agua que délla sale contra la sordera y dolor de oídos; y el unto de sus riñones es útil, untándose con él, para temprar el calor de los riñones. Llámase este animal en la lengua general del Perú *Vizcacha*.

CAPÍTULO XLIX

Del Yabaré.

EL *Yabaré* es un animalejo que se halla en la provincia de Santa Cruz de la Sierra en el Perú; pare de una vez quince y más hijuelos, y no teniendo más de hasta seis tetillas, se le pegan con piés y boca por todo el cuerpo, acudiendo muy pocos á los pechos; y así se mantienen mientras son pequeños, chupándole la sangre á la madre; la cual anda con todos ellos pegados al cuerpo de unas partes á otras. Hace su manida ó nido colgado de los árboles, porque los *Monos* no le coman sus hijos. Contóme una persona fidedigna que vió una vez un animalillo déstos que habían cogido en su madriguera con quince hijos, cada uno del tamaño de una nuez; y que poniéndole un huevo delante algo apartado, caminaba para él con todos sus hijos pegados al cuerpo, y que alzándolo por la cola, parecía con los hijuelos un racimo de uvas gruesas.

CAPÍTULO L

Del Quirquinchu.

EL *Quirquinchu* es un animal de extraña y maravillosa hechura, del tamaño de un Puerco de un año y muy parecido á él en el hocico y talle; de cortas piernas y larga cola; en lugar del pellejo tiene todo el cuerpo armado de fuertes conchas á modo de corazas, en esta forma: que toda la espalda é ijares es una concha recia, no lisa por la parte convexa, sino con unas partes relevadas sobre otras por lo ancho, que parecen cintas del anchor de un dedo, que lo ciñen. En las demás partes del cuerpo tiene sus coyunturas, para poder usar de sus miembros, con sólo el vientre desarmado, por donde le suelen sacar toda la carne, dejando entera la armazón. De la concha de las espaldas guarnecida en oro ó plata, se hacen curiosas tazas en que beber; y de la concha de la cola, que es toda una, de partes desiguales, con que tiene la haz escamosa, semejante á la cáscara de la piña y es de dos ó tres palmos de largo, suelen usar los indios por trompeta en sus bailes y regocijos.

Hace su madriguera el *Quirquinchu* debajo de tierra, cavando con las uñas, en las cuales tiene tanta fuerza, que cuando se va entrando en su manida, si le echan mano de los piés para sacarlo, se ase con ellas en la tierra tan fuertemente, que da bien que hacer á un hombre hasta que, de cansado, se desase, y así lo sacan á fuerza. Es tan cauteloso y astuto, que en tiempo de algunos aguaceros, antes de entrar la fuerza de las aguas, se echa de espalda, haciendo en su vientre un hoyo, mediante sus conchas, en que recoge el agua que puede caber, y aguarda desta suerte á que los *Venados* sedientos vengan á beber á aquel

charquito, porque respecto de ser la tierra donde esto acaece caliente y falta de agua, al punto se consume la de las lluvias, ecepto en la fuerza déllas; y al tiempo que el incauto *Venado* mete la boca en el agua, le agarra con las uñas y dientes de manera, que aunque por desasirse da mil brincos, no lo suelta hasta que, rendido el *Venado* y sin aliento, cae en tierra, y entonces el *Quirquinchu* lo desangra y mata; por lo cual, los suelen llamar *Mata Venados*; aunque también por las conchas de que está cubierto lo llaman *Armadillo*. Hay tres ó cuatro suertes de *Quirquinchus* que no se diferencian mucho unos de otros. Su carne es buen manjar, y su unto aprovecha para los nervios encogidos y para resolver tumores duros. Los polvos de los huesecillos de la cola, bebidos con agua tibia y zumo de limón, valen para despedir la piedra de la vejiga y riñones y para detención de orina. Con los polvos de sus conchas suelen sahumar útilmente á las criaturas. Llámase *Quirquinchu* en la lengua peruana.

CAPÍTULO LI

De los Monos.

EN todas las tierras calientes y de montaña destas Indias se cría gran muchedumbre de *Monos*, de los cuales se hallan tantas diferencias como de Perros dentro de su especie; porque los hay de todos tamaños, desde tan pequeños como Ratones, hasta del grandor de un crecido Galgo. Todos son de una misma hechura, muy parecidos á las Monas, salvo que tienen largas colas con que se asen y cuelgan de los árboles. Difieren unos de otros en el tamaño y color, y en tener unos la cara larga y otros redonda; los hay negros, pardos, rubios, bermejos y amari-

llos. Unos se hallan no mayores que *Hardillas*, que por tener la cabeza y cara semejante á la del León, los llamamos *Leoncillos*, y son muy preciados. Los menores, que son como *Ratoncillos*, son muy de ver y de gran estima; tienen tan pequeña y delgada la voz, que parece canto de algún pajarillo, y es menester guardarlos de los Gatos. Á los mayores de todos llaman los indios deste reino *Sacharunas*, que quiere decir «hombres salvajes y monteses», y les atribuyen particular instinto; porque dicen lo tienen para armar lazos á *Venados* y cazarlos, para su sustento, y que no hablan por no pagar tributo ni hacer otro servicio alguno; con que dan á entender que no les falta más que hablar para aparecer del todo racionales. Son éstos tan grandes, que iguala su estatura á la de un muchacho de doce años; tienen el rostro más á semejanza del humano que otro ninguno; su voz imita á la humana; casi siempre andan en dos piés; mantiénnense de frutas silvestres y de alguna carne que hallan (1).

En las selvas y bosques cerrados, donde ordinariamente hay gran copia de *Monos*, andan siempre sobre los árboles, saltando de unos en otros, sin bajar al suelo, y dan tan grandes voces, que se oyen á gran distancia, y hasta en los navíos que están surtos en los puertos de tierras montuosas, como yo los he oído. Traídos los *Micos* á tierras frías, son muy delicados, y se mueren luego, si no se tiene gran cuidado con ellos. Estando yo en la ciudad del Cuzco el año de 1609, ví un *Mico*, que lo habían sacado de la provincia de los Andes, tan extraño, que no he visto jamás otro como él. Era del tamaño de un Conejo, y en lo que consistía su extrañeza era en que tenía barba y bigotes tan bien hechos como un hombre; y así, como cosa única y rara, se vendió en cien pesos, y lo compró un caballero lla-

(1) Alguna de las especies del género *Brachiurus* ha podido ser motivo de esta creencia.

mado D. Juan Palomino, pero muriósele dentro de breves días (1).

Crían los *Micos* con grande amor á sus hijos, trayéndolos en brazos á tiempos muy apretadamente; socórrense unos á otros, porque cuando ven á uno herido, le aplican á la herida hojas de árboles, para detener la sangre. Suelen tirar á la gente que pasa por los caminos ramas de árboles, y muéstranse algunos tan entendidos y hacen cosas, que causa admiración. Á los *Micos* mansos suelen traer atados á un Perro, para que se calienten con él; y vi yo uno en la ciudad de Guamanga, que hacía cosas prodigiosas; entre otras, tenía cuidado de dar de comer á su Perro, y tirando por la cuerda con que estaba amarrado á él, lo llevaba á donde estaban comiendo los criados de casa, y poniéndose junto á ellos, muy disimulado, cuando vía la suya, metía la mano en el plato, y sacando la mejor tajada de carne, la arrojaba lejos, y al punto subiéndose sobre su Perro, lo espoleaba; el cual corría con el *Mico* encima y cogía la carne antes que se la pudiesen quitar. Es cosa graciosa ver las monerías y gestos que hace un *Mico* destos que están amarrados á Perros, cuando los mismos Perros pelean unos con otros. Los indios del Perú llaman al *Mico*, *Cusillu*, y los mexicanos, *Otsumetli*.

CAPÍTULO LII

Del Guaviniquinax.

EL animal llamado *Guaviniquinax* es del tamaño de una liebre y tan parecido al *Tejo*, que le suelen algunos dar este nombre. Tiene hechura de Raposo, aunque

(1) Sería, por las señas, una especie de *Pithecia* ó de *Chiropotes*.

los piés son cortos y parecidos á los del Conejo; la cabeza muy larga, como de Hurón; la cola grande, con mucho pelo, como de *Zorra*; el color pardo que tira algo á rojo, y el pelo crecido y semejante al del *Tejo*. Amánsase fácilmente, y se suele tener en casa amarrado como *Mico*. Uno vi yo que estaba atado junto con un *Mico*, y los dos guardaban paz y amistad entre sí mientras no había partija; mas, en queriendo verlos reñir, les echaban una poca de conserva, y era gusto verlos pelear sobre la comida; pero siempre salía vencedor el *Guaviniquinax*.

CAPÍTULO LIII

De la Paca.

EN la provincia de Santa Cruz de la Sierra, y en otras de temple caliente, se cría un animal de la grandeza de un cabrito, pintado de blanco y bermejo; tiene dos dientes arriba y otros dos abajo, anchos los unos y los otros; el hocico romo y con sus bigotes, y su carne es comida regalada. Los indios de la dicha provincia de Santa Cruz lo llaman *Paca*, y los de la diócesis de Quito *Maxa*.

CAPÍTULO LIV

De la Guadatinaja.

LA *Guadatinaja* es un animal como un Lechón, ó como Liebre; el pelo más grueso que de Conejo, que parece cerdas, y de color pardo ó rucio; las uñas hendidas como

Puerco; la cola muy corta y en el hocico y orejas se parece al Conejo. Su carne es buena de comer, y no lo desuelan, sino que lo pelan como Lechón.

CAPÍTULO LV

Del Zahino.

EL *Zahino* es cierta casta de Puerco distinto de los de Europa; de pequeño cuerpo, no mayor que un gran Lechón, algo bermejo y de pocas carnes. Tiene en mitad del lomo un lobanillo que parece el ombligo, donde se recoge un humor tan hediondo, que si en matando el animal no se lo quitan, lo inficiona y corrompe muy en breve. Dicen algunos que el *Zahino* tiene el ombligo en las espaldas, pensando que lo es el dicho lobanillo; mas, no es así, sino que tiene su ombligo donde los demás animales. Andan estos puercos en manadas con gran ruido, y algunas son tan grandes, que van mil juntos con sus lechones. Reconocen y siguen su capitán con tanta constancia, que jamás lo desamparan aunque les cueste la vida. Suélenlos cazar para comer y su carne es de buen gusto.

Tiene cosas prodigiosas este animal; porque es animoso y feroz como un León; de ningún animal huye, á cualquiera espera y hace rostro, y lo mismo á la gente; antes, en viendo un hombre, arremete á él con gran furia. Tiene gran odio y enemistad con el *Tigre*, porque el *Tigre* gusta mucho de su carne; el cual, para cazarlos, se pone escondido por donde los *Zahinos* han de pasar, y esto es de ordinario junto á un árbol, para tener donde guarecerse; y cuando ellos van pasando, acomete al postrero y de una manotada lo abre; mas, apenas lo ha herido y el puerquecillo levanta la voz, cuando revuelven todos los de la ma-

nada sobre el *Tigre*, el cual se libra de sus enemigos subiéndose ligeramente en el árbol, y los *Zahinos*, con gran rabia, suelen estar más de dos horas dando crueles navajas en el tronco, hasta que, cansándose, se van. Entonces baja el *Tigre* y se come la caza que dejó muerta. Á veces acaece coger los *Zahinos* al *Tigre* en parte que no se les puede huir, á donde es para ver la batalla tan cruel y sangrienta que se traba; porque lo cercan por todas partes haciendo un cerrado y apiñado escuadrón, y se van para él afilando sus navajas; el *Tigre*, que es animal ferocísimo, se embravece sobre manera, y jugando de sus garras, ejecuta su fiereza haciendo en los *Puercos* gran matanza; pero ellos pelean tan porfiadamente, que aunque cuesta las vidas de muchos, no desisten de su empresa hasta dejar muerto y despedazado al *Tigre* los que dellos quedan vivos.

Suélense cazar estos puercos deste modo: pónese el que va á caza déllos junto á un árbol, y da una voz donde ellos están, ó hace algún ruido para que lo oigan, que no es menester más para que al punto acudan; y antes que lleguen, se sube el cazador con presteza en el árbol, al cual embisten ellos con gran ímpetu y lo comienzan á morder; en esta sazón los va el cazador desde el árbol alanceando y matando, con advertencia de no herir al capitán, (que mientras éste no muriese ó se fuere, todos morirán y no huirá ninguno). En habiendo muerto los que quiere, hiere ó mata al capitán, el cual, herido, huye y tras él todos los demás; ó si muere, también se van todos. Ha menester el que anda en esta caza ponerse con tiempo en cobro, porque, si los *Puercos* lo cogen, lo despedazarán, como lo hicieron á un negro en Tierra Firme, que no subió al árbol con tanta presteza que no le pudiesen asir; al cual despedazaron en un instante y se lo comieron sin dejar más que los huesos. En las provincias de Tierra Firme se dice á este animal *Zahino*, y en este reino del Perú lo llaman sus naturales *Guangana*.

CAPÍTULO LVI

De la Taruca y demás especies de Venados.

LA *Taruca* es cierta casta de *Venados* diferentes de los *Ciervos* y *Corzos*, que crían *Piedras bezares*; es del tamaño de una *Cabra*, algún tanto mayor, y muy parecida á los *Corzos*. Andan en manadas; tienen el color pardo blanquecino; el pelo muy áspero; la cola corta, y por debajo de los ojos dos agujeros redondos que abren y cierran cuando quieren. Los machos tienen cuernos y las hembras no; múdanlos cada año, y comiéndanles á nacer los nuevos por la primavera; no tiene cada cuerno más que dos puntas, que se dividen por junto al nacimiento, y la una tira hacia atrás y la otra hacia delante, y entrambas muy agudas, y los más crecidos no tienen de largo más de una tercia. Es la *Taruca* animal tan vivaz, que aun después de abierto y sacádole los intestinos, mueve los piés y manos. Y acaeció una vez en este reino del Perú delante de mucha gente que había ido á caza, que después de abierto un *Venado* déstos y sacádole las tripas con todo lo interior, se levantó y dió una larga carrera, y los Perros tras él, con más ligereza que si estuviera vivo y entero; de que los circunstantes quedaron atónitos y pasmados.

Aunque, domesticado este animal, se amansa con la gente de casa, con todo eso, se hace más animoso y cobrbrío para con otros animales. Conocí yo uno domesticado que se crió desde pequeño en casa, el cual andaba suelto y salía por el pueblo atravesando la plaza, y aun se iba á pacer al campo y se estaba por allá dos ó tres días y luego se volvía; era tan brioso, que peleaba con los Carneros y los rendía y hacía huir, y aun destripó tres ó cuatro, y

era un rato de gran entretenimiento ver esta pelea. Corría tras los Perros que entraban en casa hasta echarlos fuera délla, y á todos hacía huir. Solía arremeter á las personas que no conocía, y para que no hiciese daño, le cortaban los cuernos, y estando sin ellos, jugaban los muchachos con él al toro, echándole las capas en los ojos; á los cuales arremetía animosamente, derribando á topetadas á cuantos alcanzaba, sin hacerles otro daño, por estar sin cuernos. Es la *Taruca* ligerísima y que á las primeras carreras lleva gran ventaja á los Perros, hasta que, cansándola, la alcanzan. Llámase *Taruca* en las dos lenguas generales del Perú.

Fuera de los *Venados* conocidos en Europa que también se crían en esta tierra, se hallan en muchas partes délla otras muchas diferencias déllos, particularmente en la Nueva España, á donde á toda suerte de *Venados* llaman *Mamaza*. Unos hay del todo blancos, á los cuales tienen los indios por reyes de todos y por causa de su color los nombran *Iztacmamaza*; otros hay menores, pero tan animosos, que después de heridos, suelen acometer á los hombres; otros muy parecidos á éstos, sólo que son tímidos. Son por todos de cinco á seis maneras, no muy desemejantes los unos de los otros. Unos hay de muy crecidas aspás, y otros que parecen aquellas ligerísimas Cabras que los latinos llaman *Vicos*. Donde mayor cantidad de *Venados* se hallan es en las tierras *yuncas*, como se experimenta en las provincias de Nicaragua y Guatemala; á donde de sus pieles se hacen cordobanes á falta de Cabras, y mucha cantidad de buenas gamuzas. Pero los *Venados* más crecidos de todos, se crían en las tierras frías, cuales son los del Nuevo México, los cuales son tan altos como una mula, con grandes cuernos, de cuyos cueros se hacen las mejores gamuzas de las Indias.

CAPÍTULO LVII

De la Llama ó Carnero de la tierra.

LA *Llama* es el más útil animal que se halló en estas Indias, especialmente para los indios deste reino del Perú. Es tan grande como un asnillo, de vara y media de alto, más delgado, crecido de piernas, las cuales tiene delgadas con las uñas hendidas; ancho de barriga; la cola corta de un palmo, la cual trae siempre muy levantada; la cabeza larga y muy parecida á la de la Oveja; imita su pescuezo al del Camello, porque es largo dos codos y delgado; rumia y cría lana como la Oveja, á cuya causa y porque se le parece en la cabeza y piernas, lo llaman los españoles *Carnero de la tierra*, aunque no tiene cuernos. Los hay pardos, negros, blancos y pintados destos colores. Su carne es como de Vaca, algo desabrida, mas las de sus Corderos es comida regalada. Son éstos los animales que más miran y notan cuanto pasa, de cuantos hay; porque así cuando caminan como cuando están paciendо en el campo, en pasando gente por junto á ellos, se la ponen á mirar muy de propósito; y lo mismo hacen estando encerrados en los corrales y patios de las casas de los indios, que por ser las paredes comúnmente bajas y tener ellos largos cuellos y traerlos de continuo levantados, asoman las cabezas por encima de las paredes y cercas á mirar lo que pasa en la calle.

Nacen sólo en la serranía del Perú, y se fueron extendiendo por todas las tierras frías que abrazaba el imperio de los Incas, como son, fuera del Perú, el reino de Chile y las provincias de Tucumán y Popayán. Crió Dios las *Llamas*

en estas tierras frías para el bien de los moradores déllas, que sin este ganado pasaran la vida con gran dificultad, por ser tierras muy estériles, á donde no se coge algodón de que vestirse, como en las tierras calientes, y haberlo de comprar de fuera para tanta gente, fuera imposible; ni nacen árboles frutales ni legumbres, sino muy pocas. Por lo cual el Dador de todos los bienes, Dios Nuestro Señor, recompensó la esterilidad de las *punas* y páramos inhabitables de las dichas sierras, con criar en ellas tanta cantidad deste ganado manso, que no tenía cuento ni suma lo mucho que por todas partes había antiguamente, el cual era toda la riqueza de los indios serranos; porque se vestían de su lana, y de sus pieles hacían el calzado; de manera que no traían cosa sobre sus cuerpos más de lo que sacaban de las *Llamas*. Sustentábanse de su carne, y servíanles de jumentos para llevar y traer sus cargas en los trajines y acarreos. Con la carne y ropa que déellos hacían compraban y rescataban lo que les faltaba de los valles y tierras calientes, como es el *Ají*, pescado, *Maíz*, *Coca*, frutas y lo demás que habían menester. Porque en las tales tierras *juncas* carecían sus moradores de carne, por no nacer en ellas este ganado, ni tener otro manso con que suplir esta falta, hasta que se trujeron los ganados de España, de que en todas partes hay ahora grande abundancia.

Tres son las diferencias que hay de *Llamas*, unas mansas y otras monteses; á éstas llaman los naturales del Perú *Guanacos*; los cuales en todo son semejantes á las *Llamas* mansas y domésticas, salvo que todos son pardos y nunca se amansan y domestican; y su lana es más corta y áspera; pero también la aprovechan los indios para su vestir. Andan en manadas pequeñas, y los machos están de ordinario atalayando en los collados altos mientras pacen las hembras en lo bajo; y cuando ven gente, dan relinchos algo semejantes al del Caballo, para advertirlas; y si va hacia ellos alguna persona, huyen antecogiendo las hembras por

delante. Corren á saltos y son muy ligeros. Suélnse venir algunos *Guanacos* á las manadas del ganado manso, mas, en viendo gente, huyen.

De las *Llamas* mansas unas son para carga y otras no, sino que sólo aprovechan con su lana y carne; éstas se dicen *Pacos*, y son de los mismos colores y hechura que las de carga, sólo que son un poco menores y no tan reacias, y crían la lana más larga, delgada y pareja por todas las partes de su cuerpo, hasta en el pescuezo y cabeza; por lo cual las llaman los españoles *Carneros lanudos*, á diferencia de los de carga, que llaman *Carneros rasos*. La lana de los *Pacos* es la más fina y la que comunmente se labra, y vale á tan buen precio, que en las provincias del Collao, que es donde se cría mayor copia deste ganado de la tierra y del ovejuno de Castilla, vale la arroba desta lana de *Pacos* á cuatro pesos, que hacen treinta y dos reales, no valiendo la lana de Castilla más que á dos reales la arroba. Y esto nace de que los indios no saben labrar para su vestir la lana de nuestras ovejas, sino que toda la ropa que tejen es de lana de *Llamas*, por ser más blanda y suave de labrar que la de Castilla.

Los que los españoles llaman *Carneros rasos* son los que pinté al principio deste capítulo, que difieren de los *Pacos* en ser mayores y de carga, y en que tienen menos lana, más corta, áspera y no tan fina; la lana del pescuezo muy corta y el rostro sin ella, como las ovejas de España. Labran también los indios la lana de los *Carneros rasos*, cuando se mueren ó los matan, porque nunca en vida los trasquilan como á los *Pacos*. Son tan mansos estos *Carneros de carga*, que un muchacho de diez ó doce años lleva del diestro fácilmente una recua déllos. Carga cada uno de seis á ocho arrobas de peso, y en camino largo de muchos días, anda tres ó cuatro leguas cada día; empero, no caminando más de un día, hace su jornada entera como una Mula. Aunque pueden llevar una persona, nunca sir-

vieron de caballería á los indios (1), y menos ahora, que hay copia de Caballos, Jumentos y Mulas. Sólo sirven hoy para este menester, cuando los Corregidores y Justicias mandan azotar ó sacar á la vergüenza algún indio, que para ellos es muy grande afrenta, y que la sienten más que los azotes, el sacarlos caballeros en un Carnero déstos, y más si es *Moromoro*, como ellos llaman, que es lo mismo que manchado de colores; y así, en la sentencia en que los condenan á estas penas, suelen ordenar los jueces, para mayor afrenta, que sean llevados en un *Carnero Moromoro*.

Los principales trajines que al presente hacen los españoles en este reino del Perú, son en recuas destos *Carneros* con indios arrieros; porque en ellos se llevan la *Coca*, vino, *Maíz*, harinas y demás bastimentos así á las minas de Potosí como á otras partes; y son las bestias y jumentos de menos costa que tiene el mundo; porque no han menester herraje, aparejos ni jáquimas, que sin estas cosas llevan su carga; ni tampoco echan en costa á sus dueños para su mantenimiento, pues no comen más que la hierba que hallan en los pastos donde cada día paran antes de medio día, que por todas estas sierras del Perú no faltan en todo el año pastos; y los que trajinan con este ganado, suelen caminar por los desiertos y despoblados, por la mayor comodidad de los pastos. No hay en los caminos mal paso para ellos, que por ser ligeros y sueltos, entran sin peligro por los atolladeros, pasan laderas muy ágrias y salvan saltando con la carga los malos pasos por donde no pudieran pasar Mulas. Son siempre las recuas muy grandes, porque comunmente van en cada una de quinientos *Carneros* para arriba, y de mil y dos mil, con ocho indios para cada ciento, que los rigen, cargan y descargan. Si los apuran

(1) Hay sin embargo barros antiguos peruanos que representan indios montados en *Llamas*.

mucho, suelen volverse para la persona y escupirle en la cara, que no tienen otras armas con que defenderse.

En cansándose uno destes *Carneros*, se echa con la carga y no se levantará, si lo matan, hasta desenojarse; porque se pone terco y emperrado con gran coraje y da voces muy parecidas al gruñido de los Puercos. Pero dotó Dios á estos indios de tanta paciencia y sufrimiento, que se sientan luego junto dél y lo comienzan á halagar, trayéndole la mano por encima hasta que se desenoja, que suele ser á cabo de una ó dos horas; y en desenojándose, se levanta y prosigue con la carga. Comienzan á cargar desde tres años, y sirven hasta que son de diez ó doce. Son tan quietos y mansos, que no tienen necesidad, como las otras bestias, de que los domen, sino que la primera vez que se les echa la carga encima, la reciben y llevan con tanta mansedumbre, como si hubieran nacido domados.

Suele dar á este ganado cierta enfermedad parecida á la roña que da en España al ovejuno, á la cual los indios llaman *Caracha*; es mal contagioso de que muere gran suma de reses. La cura que tiene es untar los *Carneros* inficionados dél con manteca ó grasa y *Piedra azufre*. Estas tres suertes de *Llamas*, que á mi juicio no difieren en especie, crían *Piedras bezares*; cómese su carne y es la mejor la de los *Pacos*, y luego la de los *Guanacos*, y la menos delicada la de los *Carneros rasos*. Vale cada *Paco* dos pesos, y cada *Llama de carga* de seis á nueve. Aprovecha su lana, quemada, contra las llagas húmedas, y mezclada con algodón, también quemado, estanca los flujos de sangre que suceden por sacadura de muela y de las narices; y el agua que sale del riñón medio asado, instilada en el oído, le quita el dolor. En las dos lenguas generales del Perú se dice este animal, *Llama* en la quíchua, y *Caura* en la aymará.

CAPÍTULO LVIII

De la Vicuña.

LA *Vicuña* es un animal silvestre menor que la *Llama*, y muy parecido á ella en su disposición y hechura; es del tamaño de una Cabra, más delgada y crecida de piernas, pati-hendida, de pescuezo largo y delgado, y la parte alta del cuerpo y mayor parte dél de un color rubio que tira á leonado claro, con el vientre blanco y parte inferior del pecho. Son todas las *Vicuñas* deste color; andan en manadas, y muchas veces se ven paciendo cada una de por sí. Críanse no más que en las serranías del Perú, en los más helados páramos, entre las cordilleras nevadas. Son los animales más sueltos y ligeros que se conocen; y aunque se cazan con Perros, no son alcanzados déllos á la primera carrera, sino que miran los Perros hacia dónde corre la *Vicuña* y le salen al encuentro, ó corriendo tras ella la siguen hasta cansarla; y acontece, cansándose también los Perros como ella, escapárseles. Yendo una vez un Perro siguiendo una *Vicuña*, corrieron él y ella hasta quedar tan cansados, que no se podían mover de un lugar, y llegando los cazadores, los hallaron parados y mirándose el uno al otro á dos ó tres pasos de distancia, sin que la *Vicuña* pudiese dar un paso adelante para huir, ni el perro para llegar á ella; de suerte, que en llegando los cazadores, la cogieron á mano con tanta facilidad como si estuviera amarrada ó muerta.

Es animal tan tímido como se verá por el modo con que lo cazan los indios, que es éste: cuando van á caza de *Vicuñas*, hacen un gran corral en parte por donde ellas suelen pasar, y luego espantándolas por todas partes, las van

encerrando en él; y las paredes y cercas no es otra que con hilo ó cuerda que ponen sobre estacas de dos piés de alto hincadas á trechos en la tierra; con el cual hilo así dispuesto cercan una gran llanada, dejándole abierta puerta por donde entren. Cuelgan deste hilo muchos flecos ó bedijas de lana, que se andan meneando con el aire, de las cuales se espantan de tal manera las *Vicuñas* después de encerradas en esta cerca, que no osan salir por ella, sino que andan al rededor del hilo dando muchas vueltas, buscando la puerta; en la cual les arman los indios lazos en que, al salir, caigan. Verdad es, que si dentro de la cerca les echan un Perro, en tal caso, venciendo el mayor temor el vano espanto que les causa el espantajo de las bedijas de lana, se huyen saltando por la debil cerca ó rompiéndola. Á este modo de caza llaman *Lipi* los indios.

Cogidas las *Vicuñas* pequeñas, se suelen amansar y domesticar tanto, que andan sueltas por la casa sin huirse; mas, son dañosas, porque mascan y roen la ropa de lienzo y todo cuanto topan; de donde presumen algunos, y no sin fundamento, que si dieran los hombres en amansarlas, se pudieran criar como los otros ganados mansos, y fueran de grande utilidad; porque, á causa de la priesa que se dan en cazarlas, por haber su preciosa lana, han venido en gran disminución. Lo cual no sucedía en tiempo de los reyes Incas, porque no mataban todas las que tomaban, sino que, después de trasquiladas, las volvían á soltar, y si mataban algunas, eran solas las viejas.

Hay de ordinario gran cantidad de *Zorras* donde suelen habitar las *Vicuñas*, cuyos hijuelos persiguen y comen las *Zorras*; de las cuales defienden á sus hijos las *Vicuñas* desta suerte: muchas dellas juntas embisten de tropel con la *Zorra*, dándole muchas manotadas hasta derribarla en tierra, sobre la cual así caída, van pasando muchas veces apriesa unas tras otras, sin darle lugar á que se levante, hasta que la vienen á matar á coces, sin que le valgan á la

miserable *Zorra* las muchas voces que da rendida á los piés de las *Vicuñas*.

Cuyo pelo es una lana mucho más corta que la de las *Llamas*, y la más delicada y blanda que cría ningún animal terrestre; de la cual se hacen tan ricas frezadas, que parecen de seda en su blandura y son provechosas para la salud; porque, en tiempo de verano, son frescas, las cuales aplacan el calor de los riñones y templan á los febricitantes; y el mismo efecto hace la lana echada en los colchones. Hácense también délla muy finos y preciosos fieltros de sombreros, que son tan suaves y ligeros, que no parece traer el hombre cosa alguna sobre la cabeza; pero no son más que para tiempo enjuto, porque, en mojándose, se echan á perder. Puesto caso que la carne de la *Vicuña* es de buen sabor y comida regalada, y délla hacen los indios su más estimado *Charque* ó cecina, con todo eso, más se suelen cazar por su rica lana y por las *Piedras bezares* que crían, que son las más saludables de todas, que por el interés de su carne. Entre las cosas de más estimación que deste reino del Perú se suelen enviar en presente á Europa, son la lana y piedras bezares de *Vicuña*. Es su carne de complexión fría, la cual aplicada fresca sobre los ojos y demás miembros del cuerpo inflamados, los deshinchá y desinflama. Llámase en las dos lenguas generales del Perú, *Vicuña* en la quíchua, y *Huari* en la aymará.

CAPÍTULO LIX

De la Anta.

EL mayor animal de los naturales de la tierra, que se halla en esta parte austral de la América, es la *Anta*; la cual es de color ceniciento, de la grandeza y hechura

de una Mula, salvo que tiene las uñas de piés y manos hendidas como Vaca; tiene una trompa del grandor de un palmo, que se retuerce hacia arriba como una rosca, por la cual silba, y colmillos grandes como de Puerco. Suelen cazarlas por aprovecharse de sus pieles, de las cuales se hacen recios cueros y celadas para la guerra; demás de que su carne se come y es de buen gusto. La uña de su mano izquierda es buena para el mal de corazón. Llámase la *Anta* en la lengua general del Perú *Ahuara*.

CAPÍTULO LX

De la Vaca de Cíbola.

LA provincia de Cíbola cae en lo último de la Nueva España, y es una de las del Nuevo México; en ella se halla un género de Vacas muy extrañas, distintas de las de Europa. Es animal de particular especie diferente de nuestras Vacas, y si los españoles le han dado este nombre, es por no hallar otro animal de los que nosotros conocemos con quien tenga más similitud. Es muy poco menor que nuestras Vacas; tiene una corcova como de Camello en las espaldas, junto á la cruz, y desde allí hasta la cola va bajando el espinazo al modo de caballete de espadador; tiene los cuernos delgados y tan cortos, que no exceden de un palmo, encorvados, con las puntas la una enfrente de la otra; el pelo, muy largo y blando como lana y más crecido del medio cuerpo para adelante; la lana, de las rodillas abajo, es más crecida que en lo restante del cuerpo, y la que le nace en el espinazo lo es tanto, que parecen crines; sobre la frente le cuelgan grandes guedejas, y también debajo del hocico á modo de barba; tiene la cola

muy corta y retorcida; hiere con los cuernos, y cuando se embravece, corre tanto como un Caballo. En suma, él parece animal que tiene de León y de Camello, muy fiero de rostro y cuerpo. Los indios de la sobredicha provincia de Cíbola se mantienen de su carne, y de sus pieles y lana hacen de vestir y cuanto han de menester, porque no tienen otros bienes más que estas *Vacas*; su carne es de más regalado mantenimiento que la de las nuestras, y sus pieles curadas sirven de frezadas y abrigan mucho, á causa de la lana que tienen.

Estando yo en la ciudad de México, hizo traer tres destas *Vacas* el Virey Marqués de Cerralbo, con intento de enviarlas á su Majestad para el Buen Retiro, aunque no fueron. Estuvieron mucho tiempo en Chapultepee, casa de campo de los Vireyes, á donde yo las vi entre una manada de nuestras *Vacas*, en cuya presencia parecían éstas de Cíbola mucho más feas.

CAPÍTULO LXI

De la Añutaya.

LA *Añutaya* es un animal pequeño, de casta y hechura de *Zorra*, manchado de pardo, blanco y negro, con el pelo tan blando y largo como de Gato; el hocico agudo y la cola como de *Zorra*, del tamaño de un pequeño Gozque. Es el animal de más profundo y pestífero hedor que se conoce en el mundo, principalmente sus orines; inficiona el aire por donde pasa de modo, que por su hediondez se saca dónde está á más de quinientos pasos de distancia. Tiene conocido que sus armas defensivas consisten en el pésimo olor de sus orines, y así se defiende con ellos de

quien le quiere hacer mal; porque cuando se ve acosado de los Perros, vierte la orina rociándoles el hocico con ella, con lo cual los aparta de sí y se escapa; y los Perros vuelven atrás refregándose por el suelo el hocico, por no poder sufrir tan mal olor; porque, ni aun los amos pueden tolerar el que los Perros llevan consigo de sólo el rocío que les cayó encima. Lo mismo hace con la persona que lo quiere tomar, que le arroja el mismo rocío, sin errar el tiro; el cual pone la ropa que moja tan hedionda, que no es más de provecho, porque ni valen lavatorios ni perfumes para quitalle el mal olor.

Á mí me sucedió, caminando de la ciudad de Arequipa para embarcarme en el puerto de Quilca, hallar uno en un arenal; echámosle un Perro grande que llevaban los arrieros, y habiendo arremetido al *Zorro* y zamarreándolo trayéndolo con los dientes en el aire, así como le orinó el hocico, lo soltó y se fué huyendo, refregándose muy apriesa por la arena; apeámonos á matarlo, porque no huye mucho, y él procuraba defenderse con los orines, con los cuales roció un báculo con que lo mataron á palos; el cual báculo quedó tan hediondo, que no lo podíamos sufrir, como ni al Perro cuando se llegaba á nosotros.

Aunque la *Añutaya* es del linaje de *Zorras*, con todo eso, no hace daño alguno al ganado menor; sólo cuando halla entrada en los gallineros, degüella las gallinas y se come no más que las cabezas, porque sólo se sustenta, hozando la tierra como el Puerco, de las raicillas y gusanos que halla en ella. Algún daño suele hacer en las raíces llamadas *Mani*, que los indios siembran; porque las desentierra y se las come. Es muy golosa de dulce, y para coger los panales de miel, usa desta astucia: que sube á los árboles donde los hay, y puesta junto á ellos, esconde la cabeza entre las manos, y con la cola mosquea y espanta las *Abejas*, y cuando las ha ahuyentado, se lleva el panal á comer apartado de allí, donde no le puedan molestar las *Abejas*.

Comida la carne cocida deste animalejo, aunque da bascas y cámaras, deja sanos á los que están azogados. Llámalo en algunas provincias *Maspurite*, pero en la lengua aymará del Perú se dice *Añutaya*, y en la quíchua, *Añas*.

CAPÍTULO LXII

De la Vicura.

ENTRE las varias especies de *Zorras* que cría esta tierra, se hallan dos, cuya forma es peregrina: la una es mayor que la otra, que sólo difieren en el tamaño, y entrambas tienen sobre el vientre una bolsa en que guardan sus hijos. La menor es tan grande como un Gato, con el hocico delgado y prolijo, como de *Zorra*, y sin pelo; la cabeza pequeña, con las orejas muy delicadas y blandas y casi transparentes; el pelo blando, largo y blanco, pero en los fines pardo y negro; la cola larga y redonda, parda y al remate negra, con la cual sustenta con mucha firmeza todo el cuerpo cuando quiere, y los piés cortos y negros. Tiene este animalejo sobre el vientre á lo largo hasta el pecho un sobre pellejo abierto por enmedio, que sale de ambos lados á manera de sayo desabotonado, con un seno á una parte y otro á otra en que recibe sus hijuelos, y volviendo á cerrar esta sobrecubierta, los trae consigo, de manera que por ninguna vía se parecen, y huye con ellos tan velozmente y sin impedimento de la carga, como si no lo fuera, siendo de ordinario de ocho á diez los hijuelos que pare y trae consigo, tan pequeños como ratoncillos; y donde quiera, abriendo el seno, los pone en tierra.

Contóme una persona fidedigna que mató una vez una *Zorra* destas que halló en su casa, donde había entrado en

busca de las Gallinas; y que después de muerta y fría, se le abrió este secreto encerramiento, y cayeron en el suelo seis ó siete hijuelos vivos, que tenía dentro dél; los cuales ni el mismo que mató la *Zorra* ni otros que estaban presentes habían visto antes, porque por ningún camino se descubrían; y poniendo á la madre en tierra junto á los hijuelos, para ver lo que hacían ellos, se le volvieron á meter en el seno, como lo solían hacer cuando ella estaba viva (1).

Sube á los árboles este animalejo con gran ligereza, y suele estarse mucho tiempo escondido en cuevas; éntrase en las casas, degüella las Gallinas, y les bebe la sangre.

(1) Mucho más y de mucha advertencia, por el tiempo en que lo escribió (1575 á 1580), dice el franciscano Fr. Pedro de Aguado acerca de la reproducción de los didelfos, en su *Historia de Santa Marta, Venezuela y Nuevo Reino de Granada* (Parte primera, lib. X cap. XX), aún inédita, si bien copiada casi toda ella por Fr. Pedro Simón en sus *Noticias históricas*:

«También se halla en estos montes (de Victoria de los Palenques) aquel animalejo pequeño que trae ó camina con sus hijos metidos en los senos ó bolsas que Naturaleza para este efeto le dió; y los españoles y áun los naturales desta provincia tienen que en aquellas propias bolsas engendran y conciben los hijos y allí los traen después de que están reformados de todo punto; de lo cual se ha visto clara señal; porque en diversos destos animales que los españoles han tomado ó muerto, les han hallado en los senos los hijos muy pequeños y sin pelo, aunque formados, y con una tripilla á manera de cuerda de vihuela, que procede y sale de dentro del vientre de la madre y les atraviesa á todos por las bocas, por donde les va el nutrimento y sustancia de las entrañas de la madre para su reformation y criacion. Parécenme ciertas señales éstas de que en los senos ó en algún escondrijo que en ellos tiene, recibe este animalejo la simiente del macho para engendrar. Cosa es, cierto, á mi parecer de las más notables que Naturaleza ha hecho. Lo que yo sé cierto y he visto de estos animalejos, es que la hembra tiene su natura en la parte que los otros animales de cuatro piés la tienen.»

Las *tripillas como cuerdas de vihuela* son los pezones de las mamas prolongados hasta el fondo del estómago de los fetos, y que suplen el cordón umbilical de los mamíferos ordinarios.

Cuando de otra manera no puede escapar de las manos de los hombres, astutamente se finge muerta. Su unto es provechoso contra los nervios encogidos y contra los tumores duros. Untando con él el pecho cerrado y seco, lo dispone y ablanda. Dicen más los indios, que comida su carne seca en polvos, hace venir el menstuo; y que el sahumero de sus pelos estanca el flujo de sangre de las narices. Tiene diversos nombres en varias tierras: en este reino del Perú se llama en la provincia de los Charcas *Ancocate*; en otras tierras *Chucha*; en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, donde se crían muchas, la nombran *Vicura*, y los mexicanos *Hacuatzin*.

CAPÍTULO LXIII

De la Vicura espinosa.

EN la Nueva España nombran los indios á este animalillo *Huitztlacuatzin*, que es tanto como *Hahuatzin* (sic) *espinoso*, porque es del tamaño y forma que la *Vicura*; tiene el color negro, y está cubierto de unas púas huecas y agudas, que tienen casi un jeme de largo, muy parecidas á las del Puercó espín; tiene mezclados algunos pelos blancos á modo de vello, salvo en la cabeza, los cuales rematan en color negro. Cuando este animal se ve acosado, arroja las espinas contra los que lo persiguen y las hinca en la carne, y se van entrando poco á poco por ella, sin que con ninguna industria se puedan sacar. Los polvos destas púas, dados á beber, dicen los indios que quiebran la piedra de los riñones y de la vejiga y despiertan el apetito venéreo. Críanse estos animalejos en tierras *yuncas* y sustentanse de frutas.

CAPÍTULO LXIV

Del Conambiche.

EL *Conambiche* es un animal que se cría en la provincia de Puerto Viejo, diócesis de Quito, el cual trae sobre el lomo sus hijos; tiene virtud en todos sus huesos, particularmente en los de la cola, que, molidos y bebidos, son buenos para el mal de orina y piedra.

CAPÍTULO LXV

De la Achucalla.

ÉSTE es un animalejo que parece especie media entre *Hurón* y *Comadreja*; es del tamaño y hechura de *Hurón*, algo más largo y angosto; de pelo muy blondo y suave. Es enemigo por extremo de las *Víboras*, á causa de que le comen sus hijuelos cuando pequeños, con las cuales pelea y las mata. Pero antes de entrar con ellas en batalla, se apercibe y arma desta manera: primeramente tapa la madriguera donde tiene sus hijos y hace junto á ella una cava con cuatro agujeros en cruz no muy profundos, tan angostos cuanto él quepa y pueda entrar y salir corriendo por ellos; hecho esto, se va á algún charco ó lugar famoso, y en él se revuelca enlodándose muy bien desde la cabeza hasta la cola, y luego se pone á secar al Sol, y seco el barro, vuelve á revolcarse otra vez en el lodo y ponerse al Sol, lo cual hace tres ó cuatro veces, con que queda

armado con otras tantas capas de barro. Después se va á su cautelosa cava, y allí espera á la *Víbora*, á la cual viéndose, á espaldas vueltas, hace que le aguarda; mas apenas ha entrado la *Víbora* tras él, cuando con gran ligereza sale por el otro agujero frontero, y vuelve á entrar por el que le parece tras la *Víbora*, y alcanzándola, la muerde muchas veces en la cola hasta matarla. Y aunque durante la pelea le pique la *Víbora*, no le ofende, por las costras de barro con que está armado. Los huesos de la cola deste animal tostados y molidos, dados á beber con un poco de vino, tienen facultad de quebrar la piedra de los riñones y vejiga. Llámase en la lengua peruana *Achucalla*.

CAPÍTULO LXVI

De la Onza.

LAMAN los españoles *Onza* á cierto animal que nace en estas Indias, que no sé si le dan este nombre porque sea de la misma especie que la de Europa, ó por alguna semejanza que con ella tenga. Es del tamaño y hechura de Galgo, ceñido de cintura y muy ligero, el color es ceniciento como de *Ratón*, las uñas agudas, la cabeza no tan ahusada como de galgo, y las orejas caídas. Pelea con los *Tigres* y *Leones*, y los suele vencer y matar, más por su ligereza y constancia, que con fuerza; porque, huyendo déllos, se mete en su cueva, la cual es angosta y de dos bocas; y como los dichos animales acometan á entrar tras ella, sale con gran velocidad de la madriguera por la otra boca y acomételes por las espaldas, sin darles lugar á que se revuelvan, y así los mata.

CAPÍTULO LXVII

Del Perico ligero.

EL *Perico ligero* es un animal inútil y feo; hanle dado este nombre los españoles en sentido contrario, porque es el más tardo en andar que se conoce, en tanto grado, que en todo un día no anda un tiro de arcabuz, ni sabe correr ni salir de su paso ordinario, aunque lo ofendan. Es de la grandeza de un mediano Perro, de tres ó cuatro piés de largo; aunque tiene las piernas crecidas, nunca suele ponerse derecho sobre ellas, sino que siempre anda gateando con el vientre sobre la tierra. Tiene hechura de *Mona*; el pelo blando y pardo, tres uñas en cada mano muy grandes y agudas; da grandes voces que imitan á las humanas. Con ser animal tan lerdo y sornero, sube poco á poco agarrándose con las uñas á cualquier árbol á comer fruta, y después de harto, por no atreverse á bajar por donde subió, se deja caer al suelo sin recibir ningún daño. Hállanse animales destos de varios colores, unos pardos, otros blancos y otros negros. Comida la carne de su brazo izquierdo, aprovecha para el mal de corazón, y traídas parte de las uñas de la mano izquierda, vale contra el mismo mal. Hállanse estos animales solamente en tierras *yuncas*.

CAPÍTULO LXVIII

Del Coyote.

EL *Coyote*, que otros llaman *Adive* (1), es un animal que se halla en la Nueva España muy parecido al Lobo; es tan grande como un Perro mediano, de color pardo como de *Zorra*, pelo largo y el hocico delgado; da grandes voces y aullidos tan parecidos á los del Perro, que en oyéndolo aullar los Perros, le responden aullando también ellos. Hace tanto daño en los ganados como el Lobo; porque se juntan muchos *Coyotes*, y puestos á trechos en sus puestos, acometen y siguen á los *Venados*, saliendo por intervalos cada uno de su puesto, y desta manera los alcanzan y matan. También suelen matar las terneras, y no son menos dañosos al ganado menor. Él es un animal que parece especie media entre *Zorra* y *Lobo*, y tan semejante al Perro, que parece haber procedido dél y del Lobo; y en esta opinión están los de la Nueva España, pues á su semejanza suelen llamar *Coyotes* á los mestizos nacidos de español y mujer india.

CAPÍTULO LXIX

Del Oso hormiguero.

HAN puesto este nombre los españoles á cierto animal que se mantiene de *Hormigas*, muy semejante en la grandeza y disposición al *Oso*. Es, pues, el *Oso hor-*

(1) Muy mal llamado, por ser este nombre propio del Chacal con mucha anterioridad al descubrimiento del Nuevo Mundo.

miguero pardo y lanudo, con el pelo áspero casi como cerdas de Puerco, con uñas largas de un jeme, y muy agudas; el hocico largo de un codo y muy delgado; la boca pequeña y redonda; la lengua larga dos palmos y tan delgada como almarada, y la cola ancha y tan larga como la de un caballo, que le arrastra por el suelo. Dió la Naturaleza particular instinto á este animal para alcanzar su sustento; y es, que se va á los hormigueros, que los hay en esta tierra muy grandes, que parecen montones de tierra hechos á mano, y de muchas y grandes hormigas; y echándose junto á ellos sin mover pié ni mano ni parte de su cuerpo, saca su crecida lengua, en la cual cargan de golpe con su natural codicia las *Hormigas*, como si el *Oso* estuviera muerto; mas él, en viéndola bien poblada, la mete dentro, y comiéndose las *Hormigas*, la vuelve luego á sacar y hacer lo mismo, hasta que satisface su hambre. Otras veces la mete en los agujeros donde hay *Hormigas* hasta que se cubre de ellas, y entonces la retira y se las traga.

CAPÍTULO LXX

Del León.

AL que en todo el mundo se le da el principado entre los brutos animales es el León; mas si este título se le debe por su ferocidad y brío con que sujeta á los demás animales, no lo merecen los *Leones* ordinarios desta tierra, por no tener aquella gentileza, valor y gallardía que los de África. Hállanse en muchas partes de la América diversas suertes de *Leones*; unos son pequeños como medianos Perros y pardos, otros de tanta corpulencia como una ternera de seis meses; y déstos, unos hay pardos y otros bermejos,

mas todos ellos sin aquellas guedejas que tienen los Leones Reales en la cabeza y pecho; y tan cobardes, que huyen de la gente y de los Perros. Con todo eso, matan y comen cualquiera suerte de ganado manso, en que no son poco dañosos. Verdad es que en algunas partes se han hallado *Leones Reales* tan feroces, que ha sucedido echar uno á un Toro y pelear con él y matarlo. Llámase el *León* en las dos lenguas generales del Perú *Puma*.

CAPÍTULO LXXI

Del Tigre.

EL animal más bravo y feroz que cría la América es el *Tigre*; nacen solamente en tierras *yuncas* y de montaña; son todos grandes, ligeros y esforzados; hállanse pardos y negros con manchas rojas, blancas y negras. Hay tierras tan infestadas de *Tigres*, que han menester los que caminan por ellas ir con gran cuidado, y en algunos puestos, estar toda la noche dando voces para ahuyentarlos y con las bestias atadas dentro de los *tambos*; porque, cuando falta esta vigilancia en los tales pasos, suelen hacer presa en las cabalgaduras y aun en la gente. Tienen esta propiedad, que cuando acometen de noche á los caminantes, estando ellos reposando, si entre muchos españoles y negros viene un solo indio, lo sacan de rastro, y pasando por entre los demás, sin ofender á ninguno, á sólo el indio matan y comen; y faltando indio, si hay negro, hacen la presa en él y no en español alguno; de manera que si no es faltando indios y negros, no acometen al español.

Son tantos los que se crían en algunas regiones y tan perniciosos á los moradores déllas, que han sido causa de

que se despueblen provincias enteras; y así, cuando entraron los españoles en estas Indias, hallaron algunas tierras despobladas de gente por causa de los *Tigres*; pero ahora, con las armas de hierro, pólvora y perros de los españoles, no se les da lugar á que hagan en la gente tanto daño; si bien no hacen poco en los ganados. Es muy para ver la lucha de un *Tigre* con un Toro, de la cual ordinariamente sale con victoria el *Tigre*; porque, como es tan ligero, salta al Toro á las espaldas, y con sus fuertes uñas lo abre. En la provincia de Santa Cruz de la Sierra, en este reino del Perú, peleó una vez un valiente español, llamado N. de Monroy, con un *Tigre*, y aunque la fiera le arañó mucho y descompuso los hombros y brazos, al fin lo mató el español. Llámase el *Tigre* en la lengua peruana *Uturuncu*.





LIBRO DÉCIMO

CAPÍTULO PRIMERO

De las causas por qué los animales y plantas que los españoles han traído á esta tierra, se han aumentado y cundido tanto en ella.



S tan extraordinaria la abundancia con que en este Nuevo Mundo se crían todos los animales, frutas, legumbres y toda suerte de plantas que los españoles han traído á él después que lo descubrieron y poblaron, que de todos géneros, así de animales como de plantas, nacen en muchas partes sin la industria y beneficio de los hombres. Lo cual ha dado motivo á algunos que se guían solamente por lo que ven, sin hacer otra diligencia, á que vengan á poner en duda el haber venido de España algunas destas cosas, sin otro argumento é indicio más que verlas tan extendidas por toda esta tierra. Cuya verdad me fué á mí muy fácil de alcanzar agora cuarenta años quando hice diligencia en averiguarla, respecto de ser vivos algunos hombres que se acordaban de quando se fundó esta ciudad de Lima y del tiempo en que ni en ella ni en toda la tierra había estas plantas y animales europeos; y no pocos que también tenían en la memoria quién y en qué año trujo muchas destas cosas. Por lo cual, consi-

derando yo que lo que hallé tan claro y notorio, podría andando el tiempo oscurecerse y aun reducirse á opiniones, como lo están ya casi todas las cosas de alguna antigüedad, me pareció escribir en este libro todos los animales y plantas que hasta este año de 1652, en que esto escribo, han traído los españoles á estas Indias, así de nuestra España, como de otras regiones del mundo; como quiera que no dudo sino que por mucha diligencia que he puesto en recoger las que me ha sido posible, se me pasarán por alto algunas cosas deste género, á causa de ser esta tierra tan extendida é irse trayendo cada día nuevas plantas; pues casi no hay hombre curioso que destas Indias vaya á España, que á la vuelta no procure traer semillas y posturas de algunas frutas que todavía faltan en ella.

Y porque siendo como es esta tierra tan grande y dilatada, juzgo por imposible, moralmente hablando, poder tenerse noticia de quién trajo á cada provincia della estas cosas, ó cuál fué la tierra donde primero se dieron, digo que casi todas se trujeron primero á la Isla Española luego que se comenzó á poblar de españoles, y de allí se fueron extendiendo á las demás regiones y reinos desta América. Si bien es verdad que algunas plantas se han traído de España á muchas partes sin pasar por aquella isla. Solamente de las que han sido traídas á este reino del Perú haré más particular mención, notando de las que yo tuviere noticia quién y en qué tiempo trajo cada especie de animales y plantas.

Cuando el Almirante D. Cristóbal Colón descubrió estas Indias el año de 1492, contemplando atentamente las calidades de la nueva tierra, los animales y plantas y demás cosas naturales que producía, para llevar cumplida relación de todo á los Reyes de Castilla, por cuya orden hacía este descubrimiento, advirtió la falta tan grande que en ella había de plantas frutíferas, legumbres, semillas y mayormente de los ganados de Europa necesarios para el sus-

tento y servicio de los hombres; y cuán falta era de mantenimientos acomodados al sustento de los españoles. Lo cual sin duda fué parte para introducirse la bestial costumbre que se halló en la mayor parte deste Nuevo Mundo, de comer carne humana sus naturales; pues vemos que donde más recibida estaba esta fiera costumbre, era donde menos animales se hallaron de cuyas carnes pudiesen los hombres sustentarse, como es en las Islas de Barlovento, en la Nueva España y en otras muchas partes; y en las tierras que había animales así monteses como mansos, no había este uso de comer carne humana, como fué en todo el imperio de los reyes Incas y en algunas otras provincias. Y después de poblada la tierra de españoles, por la abundancia que hay en la mayor parte délla de carnes de nuestros ganados, las naciones más bárbaras y carniceras, que aun todavía se están en su gentilidad, se han ido á la mano grandemente; porque matando su hambre con las Vacas y otros animales que de los españoles alcanzan ó roban, se abstienen de tal manera de su antiguo uso de comer carne humana, que ya no se les nota este vicio; como vemos el día de hoy en los indios Chiriguanas que confinan con la diócesis de los Charcas, los cuales solían ser tan carniceros y voraces de hombres, que agotaron del todo algunas naciones de indios que sujetaron por armas, manteniéndose déllos; y ahora, aunque no están pacificados ni hechos cristianos, han dejado su cruel fiereza y no comen carne humana; y lo mismo ha pasado por algunas otras naciones de Caribes.

Allende désto, por la falta tan universal de animales que hubo en esta tierra, nunca supieron sus moradores qué cosa fuese caminar en piés ajenos; todos, así hombres como mujeres, grandes y chicos, caminaban siempre á pié ecepto los Caciques y señores de vasallos, los cuales, cuando hacían algún camino, eran llevados en hombros de sus súbditos. Y no era menor el trabajo que de la falta de bes-

tias resultaba para la agricultura, el cual era tanto mayor, cuanto menos se podía excusar, porque araban y labraban la tierra á fuerza de brazos, y comò carecían de instrumentos de hierro que les pudiesen aliviar deste trabajo, el afán era doblado.

Mas ya en el tiempo presente, en todas ó en las más provincias destas Indias están los indios muy relevados destos trabajos ó de la mayor parte déellos, con la gran copia que tienen de animales de Castilla, y cada día se van aliviando más cuanto más van entrando en el uso déellos; de que se les han seguido grandes bienes y esta tierra se ha enriquecido y mejorado tanto, que si quisiésemos hacer comparación de la riqueza que ella ha dado á nuestra España en los metales ricos de plata y oro que desde su descubrimiento le ha enviado, con la que le ha comunicado España, no hay duda sino que es tanto mayor la que ella ha recibido, que la que le ha remitido en las flotas, cuanto va de riquezas naturales tan necesarias á la vida humana, como son los animales y plantas de que los españoles la han proveído, á riquezas artificiales, cuya diferencia es tan grande, que basta decir que las unas son riquezas en sí mismas y de su naturaleza, y las otras por sola la estimación que los hombres han querido hacer déllas. De suerte que podemos decir con verdad, que deste cambio que la América ha hecho con España, comunicándole sus ricos metales y recibiendo délla en trueco los animales y plantas de que se halla bien proveída, ha sido la América notoriamente mejorada.

En el segundo viaje que hizo el almirante D. Cristóbal Colón á esta tierra el año siguiente de 1493, con gente española para poblarla, trujo consigo de todos los ganados que cría España buen número de cabezas de cada especie, para que acá se multiplicasen y perpetuasen; y así mismo posturas y semillas de todas las plantas que le parecieron necesarias, para que, sembrándose en esta tierra,

sirviesen de mantenimiento así á los nuevos pobladores como á los naturales délla, y supliesen con ellas la falta que había advertido el año antes haber de mantenimientos en estas Indias. Y desde entonces se han ido trayendo otras muchas con tanto cuidado, que son ya muy pocas las plantas que no se han trasplantado á esta tierra de todas las que produce Europa; y si todavía faltan algunas, no es porque no se hayan traído, sino por no haberse acá logrado, como yo he visto y experimentado en muchas cosas, que plantadas ya y nacidas, no han llegado á colmo. Pero de todo lo que falta deste género se va cada día trayendo algo con no menos cuidado agora que á los principios, y podemos prometernos que antes de muchos años no quedará género alguno de plantas de las naturales de Europa que no se haya traspuesto en este Nuevo Mundo.

Los animales y plantas que hasta el tiempo presente se han traído de España y de otras partes, se han multiplicado y extendido tanto por toda esta tierra, que pone grande admiración. Y para satisfacer al deseo de muchos que se maravillan deste grande aumento y suelen preguntar la causa dél, pondré aquí algunas de las que yo he alcanzado deste tan extraño crecimiento. Y sea la primera, que en todas las entradas y descubrimientos de nuevas provincias que los españoles hacen en estas Indias, acostumbran llevar consigo el mayor número que pueden de animales mansos y plantas y semillas, así para bastimentos en las tales jornadas, como para perpetuarlas en las nuevas tierras que van á poblar. Y como en algunas conquistas destas hayan tenido sucesos adversos, ó muriendo á manos de indios, ó saliendo destrozados, ó desistiendo de la empresa, por no ser de consideración, ó por otras causas que intervinieron, han dejado las más veces parte del ganado y plantas que metieron en las tales tierras de guerra; fuera de que también suelen dejar destas cosas, ó porque las presentan á los caciques que por donde pasan les hacen buen

acogimiento, ó porque rescataron, á trueco déllas, comidas y otras cosas de que tenían necesidad.

La segunda causa deste crecimiento es por haberse destruído ó mudado á otros sitios muchos pueblos de españoles y de indios, quedándose en los arruinados las heredades y huertas de árboles frutales y legumbres europeas que sus moradores habían plantado, y las estancias de ganados que en ellos habían fundado. Á propósito de lo cual, me contó una persona fidedigna, que estando en el reino de Chile y entrando una vez con el ejército de españoles por las tierras rebeldes, llegando á la ciudad arruinada de la Imperial, hallaron las huertas antiguas de los españoles y las calles de la ciudad hechas una selva de árboles frutales de Castilla, cargados de Camuesas, Duraznos, Melocotonos y de las demás frutas, que cuando estaba en pié y florecía aquella ciudad, los españoles habían plantado en ella.

Y lo mismo ha sucedido en los ganados, como vemos en muchas partes, y en especial en el valle de Neyva, que está entre el Perú y el Nuevo Reino de Granada, á donde hubo fundado un pueblo de españoles, y habiendo sido asolado por los indios de guerra, el ganado vacuno que los vecinos tenían se ha multiplicado con tanto exceso, que ha henchido toda aquella tierra; de suerte que los que caminan por ella, pasando por entre tanta muchedumbre de ganado alzado y montaraz sin dueño, donde les toma la noche matan para comer cuantas terneras quieren.

Á esto se allega, que luego que se trujeron estas cosas de España, viendo los indios su bondad, se aficionaron mucho á ellas y las llevaron á sus pueblos; lo cual hicieron no sólo los indios amigos y de paz, sino también muchos de los gentiles y de guerra; y ayudaron á esto de su parte los españoles, los cuales, para que los ganados y plantas que ellos habían traído se multiplicasen con brevedad y se perpetuasen en las tierras que poblaban, demás de las huertas y estancias que ellos hacían, imponían á los indios

que sujetaban, entre los demás tributos, cierta cantidad de trigo y de las demás semillas y tantas cabezas de ganado de Castilla, para obligarlos con esto á que se aplicasen á la crianza y labranza de nuestros ganados y semillas; como ellos lo hicieron entonces y mucho mejor ahora, á que están ya tan acostumbrados como á la labranza de sus comidas y crianza de sus ganados. Y como las más de las poblaciones antiguas de los indios donde estas cosas se plantaron al principio, se hayan asolado, ó porque sus moradores se acabaron, como vemos que ha sucedido en las Islas de Barlovento y en otras muchas partes de la Tierra Firme, ó por haber sido reducidos y trasladados á otros sitios, como se ha hecho en todo el Perú y casi en lo restante destas Indias, se quedaron en sus antiguos asientos las heredades con cuanto en ellas habían plantado los indios.

Otra razón de haber crecido y multiplicádose tanto los ganados de Castilla, es por la abundancia de pastos que hay en la mayor parte destas Indias, los cuales, á causa de venir las lluvias en verano y en grande abundancia, y por ser de suyo la tierra húmeda, no se agotan en todo el año en muchas partes; y así son muy de ver las sabanas tan espaciosas y amenas que hay en la Isla Española, en la Nueva España y en otras tierras destas Indias, que siempre están verdes, cubiertas de hierba y pobladas de ganados apacentándose en ellas. Pero la razón más principal es por haber en estas Indias tan grandes desiertos, donde acontece caminarse cien leguas de despoblado; por donde, la tierra que habían de habitar hombres, ocúpala el ganado, el cual, en muchas partes, no sólo de las que no habitan españoles sino también de las que al presente tienen pobladas, está alzado al monte, que en esta tierra llamamos *ganado cimarrón*; porque habiendo crecido mucho las estancias que los españoles é indios tienen fundadas, se han quedado perdidas algunas reses que se desmandaron; de

que ha resultado el gran multiplico deste ganado montaraz.

También se ofrece otra razón del gran crecimiento y extensión de las hierbas y plantas traídas de Europa, que quizás no todos la habrán advertido, y es tan poderosa, que cuando faltaran las demás que he traído, ella sola era bastante á dar salida á todas las dudas que acerca deste punto se les ofrecen á muchos. Y es, que así estas frutas como sus pepitas y las semillas de las demás plantas y legumbres de Castilla, cayendo en tierra, las suelen comer los animales y pájaros, y donde quiera que estercolan, de la semilla que echan en los excrementos nacen ellas. De donde viene el hallarse nacidas en partes muy remotas, donde nunca llegaron gentes. Lo cual quiero confirmar con un caso que sucedió á un vecino desta ciudad de Lima, el cual tenía una *chácara* en la ribera del río que riega este valle; en la cual, por el gran cuidado que ponía en limpiar bien las semillas que había de sembrar, y porque la regaba con agua sacada inmediatamente del río sin que hubiese pasado por otras labranzas, no había entrado en ella la pestilencia de las sementeras, que en esta tierra es el Trébol, de que estaba muy contento el dueño, viéndose libre de la costa en que pone á los labradores esta semilla, que tanto ha cundido en esta tierra. Pero, un día, remaneció toda la heredad llena de Trébol. Echaba el dueño la culpa deste daño á su mayordomo, pensando se había descuidado en limpiar las semillas que había sembrado; el cual, como se descargase de la culpa que se le imponía y los dos contendieran entre sí qué podría haber sido la causa de haberse llenado tan en breve de Trébol la heredad, hallaron haberlo sido unas Cabras que aquel año había el labrador comprado, las cuales, comiendo el Trébol en otra parte, lo habían estercolado y sembrado en la *chácara*.

Demás desto, suelen ayudar su parte las aguas á que se extiendan mucho estas plantas, porque, cayendo en tierra las frutas maduras, son sus semillas traídas del agua

llovediza y de los arroyos y acequias de unas partes á otras, y donde quiera que paran, nacen y frutifican. Lo cual es tanta verdad, que en plantando en una acequia un cogollo de Hierba buena, dentro de breve tiempo se llena toda délla. Mas, sobre todas las referidas, suele ser la causa potísima el ser la tierra muy aparejada, por su clima y temple, para estas plantas; porque ella es tan tenaz de la semilla, que una vez recibida en su seno, aunque se allegue después la industria humana á quererla agotar, no puede salirse con ello, como tenemos experiencia en el Trébol, Mostaza y Nabo, que tanto han cundido por todas las tierras de labor deste reino, con no poco daño de los labradores que no son poderosos á desarraigarlas de sus heredades.

Aunque según la división desta obra no era deste lugar tratar desta materia, sino de la segunda y tercera parte, donde habemos de escribir del estado que las Indias tienen después que son pobladas de españoles, todavía, como las cosas del primero y segundo estado desta tierra están entre sí tan trabadas, que hablando de lo tocante al primero es forzoso hacer en muchas partes mención de lo que al segundo pertenece, para mayor claridad de lo que se dice, y al contrario, me pareció que no era pervertir el orden que llevo, dar este lugar al presente libro, por ser las cosas que en él se contienen del mismo género que las pasadas, y por no volver á tratar adelante desta materia de plantas y animales, sino que vaya todo junto lo que es de un mismo predicamento y género.

No iré tan de corrida refiriendo las cosas traídas de España, que de camino no dé una breve noticia de la calidad que tienen las que déllas nacen en esta tierra, en qué conforman ó discrepan de las que allá nacen, á qué usos se aplican, y qué copia y abundancia hay déllas; y porque no hallo mejor camino para declarar su abundancia ó escasez, que mostrar los precios y valor que tienen ordinariamente, lo haré así en este tratado. Mas, porque los precios en

estas Indias son tan varios, quanto los pueblos están distantes unos de otros y son de diferentes calidades, pondré el ejemplo comunmente en esta ciudad de Limà, por ser la corte deste reino y á donde casi todas las cosas andan á precios más subidos que en lo restante dél.

CAPÍTULO II

De los Caballos.

EL animal que de mayor importancia ha sido para los españoles de cuantos se han traído á estas Indias, es el Caballo; porque con su ayuda han podido hacer tantas y tan insignes conquistas, han descubierto tantas regiones, y se han extendido tan en breve por tantas y tan espaciosas tierras. Porque en las guerras con los naturales déllas han sido gran parte los Caballos para conseguir la victoria, los cuales, con sola su vista, ponían gran terror y espanto á los indios. Porque una tropa de solos treinta españoles á caballo, como sea en campaña rasa donde se puedan revolver, no hay ejército de indios que no rompan y desbaraten, aunque sean muchos, muy valientes y vengan puestos en ordenanza; respecto de que en todas las naciones deste Nuevo Mundo no se halló industria ni armas bastantes para resistir y rechazar la arremetida impetuosa de los Caballos.

Demás desto, para tan largos y dificultosos caminos, vadear ríos, llevar cargas de unas partes á otras, son tan necesarios, que no se emprende descubrimiento y conquista de nuevas tierras, que lo primero de que los descubridores se aperciben no sea de Caballos. Han sido en todo este Nuevo Mundo compañeros tan inseparables de todos

los españoles, que no hay provincia poblada déellos donde no se críen también Caballos, aunque con esta diferencia: que en las tierras calientes y templadas nacen y se crían muy bien, pero en las muy frías y de rigurosos páramos, como son las del Collao, en el Perú, no hay cría déellos, á causa de morirse las crías con el rigor del temple. Verdad es que no se morirían, si cuando son pequeñas las tuviesen con las madres en la caballeriza hasta que fuesen de un año para arriba, como yo lo he visto hacer y se han logrado los potrillos. Pero los que moran en semejantes tierras frías donde no hay crías de Caballos, se proveen déellos de las tierras templadas más cercanas, como lo hacen los que moran en las dichas provincias del Collao. En general ellos sirven á los españoles en la paz y en la guerra, en las prosperidades y regocijos, y en las adversidades y trabajos hasta de sustento, cuando no en pocas ocasiones los ha constreñido la hambre á matar los Caballos en que iban á nuevas conquistas, para su mantenimiento.

Los primeros que de España se trujeron á estas Indias fueron los que el Almirante Colón trajo á la Isla Española el año de 1493, y los años siguientes, por algún tiempo, se fueron trayendo otros muchos. Y de aquella isla se llevaron todos cuantos se han extendido por el resto destas Indias. Y en las otras islas sus vecinas, que son la de Cuba, Puerto Rico y Jamaica, se dieron muchos españoles al principio en hacer Caballos, viendo la buena salida que había déellos para las nuevas tierras que se iban descubriendo y pacificando. Á este reino de la Nueva Castilla del Perú trujeron los primeros el año de 1531 sus conquistadores, que en él entraron aquel año con el gobernador D. Francisco Pizarro.

La admiración que los Caballos causaron á los indios luego que los vieron, excede á todo encarecimiento; porque casi en todas las provincias de la América tuvieron al Caballo y al caballero por una sola cosa, pensando que esta-

ban unidos, ó que era algún animal monstruoso. En suma, no hubo cosa de cuantas de Europa se han traído, que más los admirase y asombrase. Quedaban como fuera de sí de estupor, viendo correr un español á Caballo con un preta! de cascabeles. Y así, en aquellos primeros años, pasaron á los españoles cuentos donosos con los indios en esta materia. Una vez, llegando unos españoles cansados y sedientos ellos y sus Caballos á un pueblo de una provincia que andaban descubriendo, pidieron agua á unas indias, y después de haber bebido ellos, le pidieron de beber para sus Caballos; las mujeres trujeron, como para los caballeros, sendos jarros de agua para cada Caballo, la cual hicieron los españoles echar en una vasija grande, y como hiciesen muchos caminos trayendo jarros de agua y no se acabasen de hartar de beber los Caballos, quedaron las indias pasmadas y llenas de admiración, y dijeron á los españoles: «En verdad, señores, que si estos animales comen tanto como beben, que no hay en toda nuestra tierra con qué poderlos sustentar». Porque debieron sin duda de pensar que les habían de dar de comer de los mismos manjares que á los españoles; que destos engaños tuvieron muchos.

Á algunos indios viejos que vieron entrar los españoles en este reino del Perú, por oírles contar destas admiraciones, solía yo preguntarles de lo que les había pasado la primera vez que vieron españoles y cosas de Castilla; uno de los cuales me respondió una vez, que lo que mayor admiración le causó fué ver los Caballos con los frenos en las bocas, porque entendió que comían y se sustentaban de aquel hierro que les vió estar royendo; mas que, cuando les vió quitar los frenos, echarles hierba y que la comían, se espantó mucho de que comiesen hierba como los otros animales, y por vérsela comer, descaeció de aquel concepto que á la primera vista había hecho dellos.

Pero, dejada la admiración que los primeros Caballos causaron á los indios, vengamos á ver la estimación que

délos tenían los españoles en aquellos principios, que no menos espanto causará á quien considerare los precios excesivos en que se vendían. Solíase vender un Caballo en este reino por tres y cuatro mil pesos de oro, que según el valor que entonces tenía la moneda, era más que si ahora se vendiera en catorce mil ducados. Uno de los primeros conquistadores del Perú y pobladores desta ciudad de Lima, llamado el capitán Diego de Agüero, yendo desde el Cuzco á la conquista de la provincia de Quito, habiéndosele cansado su caballo en el camino, lo trocó por otro que estaba holgado, y dió encima mil pesos de oro. Mas, si en esta ocasión compró tan caro aquel Caballo, dentro de muy poco tiempo le pagaron á él uno á tan buen precio, que por ser el Caballo más bien pagado que ha habido en este reino, quiero contar cómo pasó. Y fué el caso, que luego que el marqués D. Francisco Pizarro fundó esta ciudad de Lima, repartió entre los pobladores della los indios de su comarca, y al dicho capitán le encomendó uno de los mejores repartimientos de Lima, que fué el valle y provincia de Lunaguana, que tenía diez mil indios tributarios; cuyos Caciques vinieron luego á esta ciudad á visitar y dar la obediencia al encomendero que les había cabido. El capitán Diego de Agüero, que era mozo afable y de noble condición, los recibió con mucho agrado y muestras de amor, y para más granjearles las voluntades, les fué mostrando toda su casa y las cosas de España que en ella tenía, que era lo que más novedad y admiración causaba á los indios; y después que hubieron visto despacio cuanto había de curiosidad, los llevó á la caballeriza, para que viesen un hermoso Caballo que tenía, que entonces era la pieza más estimada que un español poseía. Los indios, cuando lo vieron tan brioso y regalado y que el amo hacía dél tan grande estima, si habían quedado admirados de las cosas que hasta allí les había mostrado, aquí perdieron pié y no acertaron por un largo rato á hablar palabra.

Preguntóles su encomendero qué les parecía de aquel Caballo, á que respondieron así los caciques: «Lo que nos parece es, que aunque nosotros somos tus criados y nos habemos de emplear en tu servicio, con todo eso, no muestras terneros tanto amor y estimación de nosotros como deste animal, lo cual cogimos de ver el gran regalo con que lo tienes y sustentas dentro de tu casa.» El caballero los procuró con razones sacar de aquel engaño, diciéndoles cómo los estimaba á ellos sin comparación mucho más que aquel y cuantos Caballos había en el mundo, porque eran hombres criados á imagen de Dios, para gozar de la vida eterna, y aquel Caballo era un animal bruto que crió Dios para servicio del hombre, cuya alma moría con el cuerpo. Los caciques, no dando crédito á estas palabras, perseveraban en su engaño. El caballero, como gran cristiano que era, para que aquellos gentiles, que aún no eran bautizados, saliesen de su error, viendo que no aprovechaban razones para sacarlos dél, vino á las obras, y echando mano á su espada, les dijo: «Pues ya que no queréis dar crédito á mis palabras, creed las obras»; y diciendo esto, dejarretó el Caballo á vista déellos. Quedaron los indios con este hecho atónitos y pasmados, y sin hablar palabra se salieron por la puerta fuera; y el siguiente día volvieron con un presente de oro y plata para su encomendero, de valor de treinta mil pesos de oro, y se lo ofrecieron diciendo los perdonase, que por ser pobres no le ofrecieran más, y que le hacían aquel pequeño presente en señal de agradecimiento por las muestras que el día antes les había dado de lo mucho que los amaba y estimaba, de lo cual habían quedado muy satisfechos. No tengo noticia de que otro Caballo haya sido tan bien pagado en estas Indias, pues le valió á su dueño treinta mil pesos de oro, que eran entonces más que ahora ochenta mil ducados.

Mas, levantando los ojos de la consideración á los efectos de la Divina Providencia, hallo yo que quiso Dios pre-

miar de su mano, aun acá en la tierra, obra tan insigne de piedad como hizo este caballero, para enseñanza de aquellos gentiles, con haberle fundado una casa y familia tan ilustre y rica, que se aventaja en bienes temporales á todas las de los otros conquistadores de Indias, con un mayorazgo que tiene en esta ciudad de Lima tan opulento, que consta de igual número de casas y puertas á la calle que días tiene el año; el cual, si bien no renta de presente más que de doce á catorce mil pesos al año, respecto de estar algunas de las casas dadas por algunas vidas, cuando vengan á quedar libres todas, llegará la renta á ochenta mil pesos; y este mayorazgo goza hoy el maestre de campo D. Diego de Agüero, bisnieto del susodicho conquistador.

Han multiplicado en todas las Indias los Caballos tanto, que son los animales más comunes y ordinarios de que se sirven, así los españoles como los indios, en todos los ministerios; porque en los trabajos en que en España sirven los jumentos, como es á los aguadores, leñateros y en el acarreo de los frutos de las heredades, en esta tierra sirven de ordinario Caballos, los cuales, por la abundancia que déllos hay, son baratísimos. En esta ciudad de Lima, un buen rocín de carga no vale más que de seis á doce pesos, y si es de camino, cuando muy extremado, apenas llega á cuarenta pesos; un Caballo regalado de carrera, ya hecho, suele valer de doscientos á trescientos pesos.

En muchas provincias de la América hay gran suma de Caballos alzados al monte ó montaraces, que llamamos cimarrones, especialmente en la Isla Española, á donde, caminando yo, vía por los campos y vegas grandes manadas déllos, que, en viendo gente, se espantan y huyen como los demás animales monteses. Pero en mucho mayor número los hay en las provincias del Paraguay y Tucumán (1). Des-

(1) En Río Grande do Sul un caballo de alquiler para viaje *no valía nada* cuando yo estuve en dicha ciudad el año 1862.—En Montevideo los mendigos piden á caballo.

tos Caballos cimarrones se cogen algunos potros para domarlos, y van á caza dellos como si fueran á caza de Jabalíes ó de otras fieras. El modo como los cogen es haciendo un corral de empalizada por donde suelen ellos pasar más de ordinario, y desde la puerta, que dejan abierta, hacen dos hileras de empalizadas que se van apartando la una de la otra á manera de pirámide por un gran trecho; luego atajan por todas partes la manada de Caballos que hallan, y los van espantando hasta que embocan por la empalizada, los cuales, viéndose atajados por los lados, corren hasta entrar en el corral, á donde al punto les cierran la puerta, y ellos, viéndose encerrados, dan espantosos bufidos y se embravecen como unos leones. Los que los han encerrado, van desde la talanquera enlazando los potros que quieren, dejando las yeguas y los Caballos viejos por no ser de provecho; y en habiendo enlazado y amarrado los potros, abren la puerta y dejan ir libres los demás. Doman estos potros á carreras y echándoles muy pesadas cargas; pero como el hacerlo es con tanta violencia, suelen quedar quebrantados y no salir tan buenos Caballos como los que se doman de los domésticos y mansos. Los mejores Caballos que se crían en todas las Indias son los del reino de Chile; por donde se ve claramente la mucha parte que tiene la constelación de la tierra en la generación de los animales, pues habiéndose llevado deste reino del Perú al de Chile los primeros Caballos de quien decienden todos los de aquel reino, hacen aquéllos tan conocida ventaja, así á los del Perú como á todos los demás destas Indias; y es la causa el temple y clima de Chile, que es muy semejante al de la Andalucía en España.

CAPÍTULO III

De las Vacas.

DESPUÉS de los Caballos, se debe á las Vacas el segundo lugar, por cuanto son de no menor utilidad que ellos. Es tan común y general en toda la América el ganado vacuno, que no queda en esta parte inferior á los Caballos; antes se les aventaja mucho, porque hasta en las tierras de rigurosos y destemplados páramos, donde no se crían Caballos, nace y multiplica grandemente, y así viene á ser el más general que hay en todo el Nuevo Mundo y de que más abundan todas las regiones dél, con cuya carne se ha abastecido mucho toda la tierra, que antes era muy falta deste alimento. En las provincias de temple *yunca*, donde no se cría ovejuno, no se pesa de ordinario otra carne en los rastros y carnicerías sino de Vaca y ternera; y tiene una propiedad la carne de Vaca en las dichas tierras calientes, que en todos tiempos es muy tierna. Della se hace gran cantidad de (1) para matalotaje en las navegaciones; y de la utilidad de sus cueros no sólo goza esta tierra, sino también España y otros reinos de Europa, á donde se llevan cada año muchos navíos cargados desta mercadería. Los Bueyes labran la tierra y tiran de los carros; y hasta los indios, que tanto miedo tuvieron al principio destes animales y de los Caballos, con el uso lo han ido perdiendo y se van aficionando á ellos de manera, que en muchas partes han dejado ya su antiguo uso de tanta prolijidad y trabajo de arar la tierra á fuerza de brazos, y la aran ya con Bueyes y usan carretas, instrumento que no se conoció antes en todas las Indias, porque nunca dieron

(1) Falta *charqui*, *tasafo*, *cecina* ú otra palabra análoga.

los indios en la invención de ruedas. Y aun se sirven destos animales en ministerios que nunca vi yo en España hasta que vine á esta tierra; porque, estando yo en la ciudad del Cuzco, vi muchas veces por las calles y plazas llevar á los indios cargas de leña para vender, y los Jumentos en que las llevaban no eran otros que Toros, de tan lindo talle y disposición, que parecían habían de ser bravos como unos Leones; y á la verdad no eran sino más domésticos y mansos que unos Borricos; que los indios, con su extraña flemma, los amansan tanto como esto.

Y en la misma ciudad del Cuzco, hallándome yo en ella el año de 1610 en unas fiestas públicas que la ciudad hizo, salió un indio á la plaza en un Caballo ricamente aderezado á dar una lanzada á un Toro, la cual dió con maravilloso brío y destreza, con no poca admiración de todo el pueblo, por ser cosa muy nueva para un indio. De donde se ve cuán perdido tienen el miedo á estos animales, los que, cuando entraron los españoles en la tierra, lo cobraron tan grande, que en ninguna parte se tenían por seguros delante déellos. Han entrado en el uso de comer esta carne con tanto gusto, que no hay fiestas para ellos como matarles una Vaca y convidarlos á ella. Finalmente, sirve la Vaca con todas las partes de su cuerpo así á indios como á españoles, en todos los usos que en Europa, de los cuales careció siempre esta tierra, pues hasta del cuero se hace cola, de que no he hallado que hubiese antes algún uso entre los indios, ni tampoco tenían para qué fuese menester.

Por la grande abundancia que hay de cueros deste ganado vacuno, sirve en esta tierra no sólo en todos los usos que en España, sino en otros muchos más, pues hasta sogas hacen déellos, espuelas, serones, camas, petacas y otras mil cosas. La mayor parte del sebo, así del ganado vacuno como de los otros, se gasta en candelas para alumbrarse de noche en las casas, y de día y de noche en las minas de Plata y Azogue; y valen baratísimas, con ser in-

creíble la cantidad que déllas se gasta en todas las Indias; porque ricos y pobres no se alumbran con otra cosa; y es tan general el uso déllas para este efecto, como el del aceite en España; y hasta los indios han entrado en el uso de alumbrarse de noche con velas de sebo; cosa que antes de la venida de los españoles nunca conocieron, ni tuvieron más luz que la que les enviaba el cielo y la que les daba el fuego que en sus casas encendían para calentarse y guisar de comer. Tienen al presente tanta estima del uso de las candelas, que preguntado una vez un indio de mucha razón cuál le parecía la cosa de mayor utilidad para la vida humana de cuantas han traído los españoles, respondió que el uso de las velas, porque con ellas alargan los hombres la vida, haciendo de la noche día. Es mercancía de no pequeña granjería el sebo de Vacas, el cual se trajina de unas provincias á otras, así para hacer candelas como para la carena de los navíos.

Las primeras Vacas que se trujeron de España fué á la Isla Española, en los principios de su conquista, de á donde se fueron extendiendo por las demás provincias de la América, como se iban pacificando. Á este reino del Perú se trujeron primero á esta ciudad de Lima tres ó cuatro años después de su fundación. Porque el año de 1539, á 20 de Junio, presentó una petición ante el Cabildo y Teniente desta ciudad Fernán Gutiérrez, regidor, pidiendo en ella que, atento á que había traído Vacas para que se perpetuasen en la tierra, le diesen un sitio para una estancia en la Sierra de la Arena (dista seis leguas de Lima), el cual le concedió el teniente de gobernador Francisco de Chaves. Y el mismo año pidieron otras personas asientos para Vacas en los términos desta ciudad, y decretó el Cabildo que se diesen para asiento de cada estancia diez solares, y que de una estancia á otra hubiese espacio de un cuarto de legua, y que los pastos de unos asientos y otros fuesen comunes.

Por la gran copia que hay de ganado vacuno en todas las Indias, es muy barato; donde más caro anda es en esta ciudad de Lima, y con todo eso no cuesta un novillo más que doce ó catorce pesos; y por menudo se pesa en la carnerería á cinco reales la arroba de carne de Vaca. Donde más barato vale en este reino del Perú, es en las provincias del Collao, á donde el valor de un novillo no es más de cuatro pesos; que es lo mismo que si se vendiera por ocho reales en la Andalucía; y una ternera vale dos pesos, que corresponden á cuatro reales en España. En otras muchas partes es de balde la carne, porque los señores de ganado, cuando hacen corambre, no se aprovechan más que del cuero y sebo de las Vacas; y los vaqueros y gente de servicio de las estancias, que de ordinario son negros, indios y mulatos y algún español mayordomo, sacan de las reses las lenguas, lomos, tuétanos y lo demás que han menester para su sustento, y la carne la dejan en los campos perdida para las aves y fieras. En el reino de Chile, porque no inficione el aire, la queman y sirve de leña para sacar el sebo.

El modo que se tiene en matar el ganado vacuno es muy de ver y de gran recreación; porque salen los vaqueros en Caballos ligeros con unas astas largas en las manos, á modo de lanzas, que cada una tiene un hierro bien afilado de figura de media luna, que del oficio para que son toman el nombre y se llaman *dejarretadoras*, y arrancando á toda furia con sus Caballos tras el ganado, van dejarretando cuantas reses alcanzan, dándoles con la dejarretadera en el corvejón, hasta derribar el número que quieren, en lo cual están muy diestros. En algunas provincias se han hecho las Vacas cimarronas y montaraces, las cuales mata quien quiere, porque no tienen dueño.

Para que se vea que también en nuestros tiempos se hallan en los animales brutos tan raros ejemplos de agradecimiento, como de algunos nos dejaron escritos los anti-

guos, quiero referir aquí un caso que aconteció no ha muchos años en la provincia de Santa Cruz de la Sierra, en este reino del Perú, el cual pasó desta manera. Un mancebo de nación indio de hasta diez y ocho á veinte años, sacando las Vacas de su amo al pasto y yendo tras ellas, vió en un pajonal una ternera recién muerta, y parándosela á mirar, un *Tigre* que estaba comiendo y por el ruido de las Vacas se había escondido, saltó sobre él, y dándole una manotada en la cabeza, lo derribó en tierra y se puso encima dél maltratándolo; el mozo dió voces, las cuales reconociendo las Vacas, volvieron corriendo y cercaron al *Tigre* á la redonda; y un Toro arremetió á él, y dándole una cornada, lo echó de allí. El vaquero, mal herido, se volvió al pueblo, donde, curado, sanó; porque el golpe que le dió el *Tigre* no le cogió de lleno, que si lo cogiera, le despedazara la cabeza. Cuando el indio contaba este caso, solía decir, que, reconociendo las Vacas la voz de su pastor, lo habían socorrido y librado de la muerte, que ya tenía tragada, viéndose en las garras de la fiera.

CAPÍTULO IV

De los Jumentos y Mulas.

AUNQUE en algunas provincias han multiplicado tanto los Asnos como los Caballos, de suerte que los hay también cimarrones, como es en la isla de Jamayca y en algunas otras partes, con todo eso, no se han extendido hasta ahora por toda la América en tanta abundancia como los Caballos y Vacas; y debe de ser la causa la gran copia que hay en todas partes de Caballos que sirven de carga, y así no se ha hecho mucha estima de los Jumentos para

este menester. Y también por ser para menos trabajo en estas Indias que en España; porque, según el ruín talle que tienen, no prometen ser para mucho, porque comunmente son pequeños y sólo se hallan algunos, entre muchos, de buen cuerpo.

Al principio se estimaban mucho para crías de Mulas; para el cual efecto tienen ahora también algún valor más que para lo que ellos son por su trabajo. Trujéronse de España á la Isla Española los primeros, y á este reino del Perú los trajo de la isla de Jamayca el capitán Diego Maldonado, uno de los primeros conquistadores deste reino, que fué tan rico, que le dieron por sobrenombre Diego Maldonado el rico; el cual dejó en esta ciudad de Lima fundado un mayorazgo que posee al presente D. Diego Maldonado, su bisnieto. El valor de los Jumentos es de diez á quince pesos cada uno en esta ciudad.

Las Mulas eran al principio de tan grande estimación y andaban á precios tan subidos, que los más caminaban en Caballos, por no alcanzar su caudal á comprar Mulas, en las cuales andaban sólo los ricos. Pero con las muchas crías que ya hay dellas en todas partes, en especial en este reino del Perú, hay muchas y valen muy baratas. En esta ciudad, el valor de una Mula de carga es de treinta á cuarenta pesos, y una de caballería, de sesenta á ciento, y una muy escogida y aventajada, llega á valer de doscientos á trescientos pesos. Son comunmente las Mulas desta tierra de mediano cuerpo, pero bien hechas y fuertes y para mucho trabajo. Aconteció en esta ciudad de Lima más há de cincuenta años, un caso que admiró á todos por tan raro, y fué, que parió una Mula, la cual era del doctor Roca, cura de la Catedral, que después fué Obispo de Popayán. Mas, si entonces admiró mucho aquel suceso, fué por ser el primero que se había visto en esta república; mas ya no es de tanta admiración, porque después acá han sucedido otros dos ó tres partos de Mulas; y no há más

que dos años que parió una en el puerto del Callao, la cual vi yo con su cría, que parecía potrillo, y le daba de mamar la madre.

CAPÍTULO V

Del Ganado de cerda.

AUNQUE se hallaron en esta tierra tres ó cuatro castas de *Puercos monteses*, pero de los domésticos y comunes de Europa no había en toda ella. Son estos animales los primeros que llevan los españoles á los descubrimientos que hacen de provincias y tierras nuevas, no sólo para perpetuallos en ellas, sino también para mantenerse déellos en las tales jornadas, si se viesen necesitados de bastimentos; que por ser ganado tan fecundo, da muy en breve copioso fruto. Y así, los trujeron consigo los primeros españoles que entraron en este reino del Perú con su conquistador el marqués D. Francisco Pizarro el año de 1531; y crecieron y multiplicaron tan en breve, que la primera carne de Castilla que se pesó en la carnicería desta ciudad de Lima, luego que se fundó, fué de Puerco. Porque, habiéndose fundado esta ciudad el año de 1535, el siguiente de 36, á 14 días del mes de Agosto, mandó el Cabildo que se matase cada día un Puerco, y se pesase á veinte reales la arroba, sin que se matase por algunos años carne de otros ganados de los de España.

Háse extendido tanto por toda la América este ganado, que no hay población de españoles é indios donde no se críe copiosamente. Vale en esta ciudad de Lima un Ce-bón de ocho á diez pesos, pero en otras partes andan mucho más baratos. Donde se crían los mejores y en más abundancia en este reino, es en el valle de Jauja, desta dió-

cesis de Lima; en la ciudad del Cuzco; y en la diócesis de los Charcas, en el valle de Tarija, donde no vale un buen Cebón más de cuatro pesos, que es lo mismo que si valiera ocho reales en España. El precio que tiene la manteca es muy grande respecto de las demás cosas, é increíble el consumo que hay délla, por gastarse en todas las Indias en los guisados cuaresmales en lugar de aceite, y en otros muchos usos; y hay siempre muchos hombres que no tienen otro trato que cebar Puercos y hacerlos manteca para vender; y es granjería gruesa y de conocida ganancia. Suele hacerse manteca todo el Cebón sin sacar más que los pernils y la demás carne magra, de que se hacen longanizas y otros adobos de regalo, de que carecían antes los indios. Una botija grande de manteca vale en esta ciudad desde siete hasta diez pesos; en la Sierra se gasta gran cantidad délla en curar las *Llamas* ó *Carneros de la tierra* de la *Cachacha*, que es un género de sarna ó roña que da á este ganado, y la cura más eficaz es con manteca ó grasa y azufre. También en algunas partes se hace el jabón de manteca, como es en la Nueva España, en que se gasta muchísima; mas, en este reino del Perú, no se hace sino con sebo.

Hanse multiplicado los Puercos con tanto exceso en muchas partes, que se han hecho cimarrones y andan en grandes manadas por los campos y desiertos, sin dueño; con que se hacen bravos como si fueran *Fabales*. En la Isla Española hay mucho deste ganado alzado, y van á caza dél como de cualesquiera otros animales monteses. La carne destes Puercos montaraces no es tan buena como la de los mansos, por ser mucho más flaca y no de tan buen gusto. Cuando se matan muchos en la caza, lo que hacen para guardar algunos días la carne sin que se dañe, es asarla en *barbacoas*, la cual, así asada, van gastando después en los guisados; lo cual aprendieron los españoles de los indios, que no supieron hacer otro género de cecina sino éste, para guardar por algún tiempo la carne. La cual,

aunque no se corrompe luego, no dura tanto como salada. En algunas tierras calientes se tiene por tan sana la carne de Puerco fresca, que la dan á los enfermos juntamente con las aves; y así, se matan cada día en los hospitales los Puercos que son necesarios; y en las carnicerías se pesa todo el año su carne, para proveimiento del pueblo.

CAPÍTULO VI

Del Ganado ovejuno.

UNA cosa he observado deste ganado que muestra cuán grande sea su mansedumbre y cortedad, y es, que habiendo de todas las especies de animales que se han traído de España á esta tierra, en muchas partes délla gran cantidad de ganado cimarrón, sólo las Ovejas en ninguna tierra se han alzado al monte y hecho cimarronas, aunque en algunas provincias hay mayor copia déllas que de los otros ganados. Debe de ser, sin duda, por ser la Oveja animal tan flaco y cobarde, que no pueda vivir sin la defensa y amparo del hombre. Trujo las primeras Ovejas á este reino del Perú el capitán Salamanca, uno de sus primeros conquistadores, dentro de cuatro ó seis años que se conquistó este reino.

Es el ganado que menos extendido está en estas Indias de cuantos se han traído de España; no porque sea poco en número el que hay, sino porque no se cría en las tierras *yuncas*, por no serle á propósito el temple, como son todas las costas de la Mar del Norte y parte de la del Sur, y no pocas tierras mediterráneas. En suma, no crían bien las Ovejas en todo lo que cae dentro de los Trópicos, sino en las sierras y tierras frías y templadas, como son los Llanos

del Perú y las serranías que corren por todo él; de donde viene, que en las tierras *yuncas*, que son las calientes y húmedas, no se come ordinariamente Carnero. Y ha mostrado la experiencia en este Nuevo Mundo, que toda tierra que no es aparejada para el Ganado ovejuno, es malsana para los españoles, y por el consiguiente está poco poblada déllos.

Críase gran suma deste ganado en este reino del Perú, por las muchas sierras frías y páramos que hay en él, particularmente en las extendidas *pampas* y *punas* de las provincias del Collao. Mas, sobre todas las provincias, se aventura en Ganado ovejuno el reino de Chile, porque el clima le es muy favorable y los pastos más abundantes y sustanciosos. Vale muy barato el Carnero en todo este reino; porque en esta ciudad de Lima, que es donde anda más caro, no cuesta más un Carnero que diez ó doce reales; y comprados por junto, se hallan á ocho reales; y en las sobredichas provincias del Collao, se compran grandes partidas déllos para llevar á Potosí, y no cuestan más que cuatro reales cada Carnero, que es tan barato como si en España no valiera más que un real. No hay Ovejas burdas en todo el Perú; todas son merinas de muy buenas carnes y finas lanas. Gástase gran cantidad de Carneros en este reino, por ser sustento de toda suerte de gente, de pobres y ricos, amos y criados, que por andar á precio tan bajo, todos lo alcanzan.

La copia que hay de lanas es muy grande, y tan baratas, que en esta ciudad de Lima se venden de ordinario de seis á ocho reales la arroba; en las provincias del Collao á dos reales, y en muchas estancias las dan de balde á quien quiere trasquilar el ganado. Perdiéronse mucho tiempo estas lanas, hasta que los españoles fundaron obrajes en que se hacen paños bastos y finos, sayales, cordellates, bayetas, jerguetas, frezadas, y hasta alfombras en la ciudad de Quito, que en fineza de colores quieren competir con

las turquescas; lo cual ha sido gran socorro para la gente pobre, que si se hubiera de vestir de la ropa que traen las flotas, no alcanzara su caudal á poderse sustentar. Donde más se han dado los españoles á beneficiar las lanas, es en la provincia de Quito, en el Perú, y en la Puebla de los Ángeles, en la Nueva España. Beneficianse las lanas con manteca, por la falta que hay de aceite, á cuya causa, y por pasar por manos de indios, no salen los paños tan finos como los de Segovia. En muchas partes se hacen muchos fieltros para sombreros, que por ir ya los indos entrando en el uso déellos, son infinitos los que se gastan. De todas estas cosas y de los oficios é instrumentos que para su beneficio se requieren, carecía este Nuevo Mundo, cuyos moradores gastaban poco en vestirse, porque la mayor parte déellos andaban como nacieron, y de los que cubrían sus carnes, los más usaban de ropas de algodón.

CAPÍTULO VII

Del Ganado cabrío.

ES el Ganado cabrío tan general en toda la América como el que más; porque se cría en tierras frías y calientes, si bien no con igual abundancia en todas partes, que también quiere, como todas las cosas, que el clima le sea favorable. En todo este reino del Perú ha tenido muy grande aumento en las sierras y en los llanos; y más copiosamente en las provincias de los Llanos, por la gran cantidad que hay en ellas de *Algarroba silvestre* ó *Guarango*, como acá llaman, que es pasto extremado para las Cabras. La carne deste ganado sirve, fresca y salada, para sustento de sola la gente de servicio que asiste en el cam-

po, pero sirven á todos los muchos Cabritos que se consumen en todas partes y á todos tiempos, que valen muy baratos. En esta ciudad de Lima es el precio del Cabrito ocho reales, y en otras partes menos. Trujéronse las primeras Cabras á este reino hacia el año de 1536; hanse hecho cimarronas en algunas partes, principalmente en una isla que está en la costa de Chile, llamada de Juan Fernández (1); en la cual, de unas pocas que echaron en ella los españoles, se han aumentado tanto, que han henchido toda la isla.

Así deste ganado, como del vacuno y ovejuno, es muy grande la abundancia y regalo que donde quiera se goza de leche y de cuanto délla procede, como son requesones, natas, manteca y quesos; de las cuales cosas nunca tuvieron uso ni conocimiento los naturales destas Indias, ni aun animales que los proveyesen de leche. Mas ya han entrado en el uso destas comidas tan bien como en las demás nuestras, por las cuales son perdidos, y cuando las alcanzan, las tienen por sumo regalo. Otra no menor utilidad han traído nuestros ganados á esta tierra, y de que mayor necesidad había en ella, que son los cordobanes y demás pieles que se curten y curan para el calzado y los demás usos para que sirven en Europa. Hácense muy buenos cordobanes en muchas partes, mas sobre todos son extremados los del reino de Chile, de donde se traen á éste y se venden en esta ciudad desde doce hasta diez y seis reales cada uno; y el precio de las Cabras es comunmente de cuatro á seis reales cada una. Por manera, que con nuestros ganados se han abastecido estas Indias no sólo de carnes, sino también de lanas y todo género de pieles curadas.

La estima y precio que en aquellos primeros años de la población deste reino tuvo todo el ganado traído de España, fué increíble; y como por ser poco número de ca-

(1) Ó de Robinsón.

bezas el que tenía cada señor de ganado, y no llegar el multiplico de cada año á poder dezmar de diez uno; y demás desto, porque creciese y se aumentase presto, se excusasen de pagar diezmo, hubo en esta ciudad de Lima sobre esto un pleito muy reñido entre los dezmeros y señores de ganados, el cual decidió el Cabildo de la ciudad en 2 de Mayo de 1539, ordenando, que porque hasta entonces no se había señalado el diezmo que se debía llevar de los Potros, Beceros, Caballos y Corderos de Castilla, por no haber abundancia para dezmar de diez uno, por ser tierra nueva, se señalase persona que tasase el valor de lo que valía el diezmo, y eso se diese hasta que hubiese abundancia destos ganados. Y el año de 1541, á 11 de Enero, porque debía de durar todavía el pleito y demanda de los dezmeros, volvió á ordenar el Cabildo que ninguno pagase diezmo de los Potros, Beceros y Corderos que no llegasen á diez, sino fuese por concierto. Y fué diputado el veedor García de Salcedo, para que tasase lo que se había de pagar de diezmo. El modo de dezmar que se tuvo por entonces, fué éste: que el señor de ganado manifestaba cada año al sobredicho veedor el multiplico que había tenido su ganado, y él tasaba el valor de cada cabeza, Potro ó Becerro y los demás; y los señores de ganado pagaban la décima parte dél en dinero á los dezmeros.

CAPÍTULO VIII

De los Conejos.

AUNQUE en muchas partes destas Indias se hallaron *Conejos monteses* de la misma especie que los de España, con todo eso, ni los había en este reino del Perú,

fuera de la provincia de Quito, ni nación alguna de indios usó criarlos caseros; y así, todos los que crían caseros los españoles en este reino del Perú, son traídos de España, y éstos no sé que se hayan hecho montaraces. Trujéronse al principio de la población deste reino con los demás animales europeos. Hay muchas conejeras dellos en esta ciudad, á donde vale un Conejo de seis á ocho reales.

CAPÍTULO IX

De los Perros.

SOLAS dos castas de *Perros*, y muy diferentes de los nuestros, había en esta tierra antes de la entrada en ella de los españoles. Después acá se han traído de España todas las diferencias de Perros que allá se crían, de que al presente hay gran cantidad en todas las Indias. Á este reino del Perú vinieron con los primeros españoles el año de 1531. En las primeras conquistas que nuestros españoles hicieron en las islas de Barlovento y en otras provincias de la Tierra Firme, se ayudaron mucho de los Perros en las guerras que tuvieron con los Indios; porque industriados, eran utilísimos, mayormente en las tierras fragosas y de bosque, donde por ser los indios gente suelta, no los podían seguir los españoles. Cobraron tanto miedo los indios á estos Perros de ayuda, que en la batalla que sabían venía algún Perro, desmayaban y se tenían por perdidos. Y los Perros, con el ejercicio de la guerra y despedazar indios, se hacían bravos como unos Tigres (1).

Después de acabadas las guerras, sirven á españoles é

(1) D. Cristóbal Colón fué el primero que introdujo en el Nuevo Mundo la inhumana costumbre de *aperrear* á los indios.

indios en todos los usos que en España, como es en la caza y en la guarda de las casas y heredades de sus amos. Para esto segundo se estiman en esta ciudad de Lima los que se traen de Chile, á donde se crían los Perros más bravos y crecidos que yo he visto en Indias; que aun hasta para la generación de los Perros ayuda la constelación de aquel reino. El miedo grande que al principio tuvieron los indios á los Perros han convertido después acá en una tan extraordinaria afición, que causa no pequeña admiración; porque, demás de haber dejado sus antiguos *Gozques* por nuestros Perros, de manera que no se halla ya ni uno dé-llos, no hay indio ni india, por pobres y miserables que sean, que no tenga en su casa algún Perro, y no contentos con tener cada uno el suyo, crían y sustentan cuantos pueden haber y los aman como si fueran sus hijos; duermen ordinariamente juntos los Perros y los amos, y cuando caminan, los suelen llevar á cuestras, porque no se cansen, que cierto es motivo de risa encontrar en un camino una india que lleva á su hijo pequeñito de la mano á pié, y muy cargada con su Perro en brazos. Pues si les matan alguno ó los muchachos españoles se los apedrean, lloran y les echan más maldiciones que si aquel mal tratamiento lo hicieran á sus hijos. Son de ordinario estos Perros de los indios tan mal tallados, que basta ver su mala catadura para aborrecellos; porque comunmente andan magantos, sarnosos, sucios y asquerosos; porque como los indios no tienen otra cosa con que sustentarlos más que sus comidas, que son maíz y raíces de legumbres, y este mantenimiento sea muy diferente del que apetece la naturaleza del Perro, han de estar muy hambrientos para comerlo. Y aun son parte para que los bastimentos de indios se encarezcan; lo cual echando de ver en Potosí el virey D. Francisco de Toledo, mandó hacer matanza general de los infinitos perros que allí había, la cual se ejecutó con gran repugnancia y llanto de los indios.

En algunas tierras se han multiplicado los Perros tan excesivamente, que se han hecho cimarrones y andan á manadas por los campos haciendo mucho daño; éstos hay muchos en la Isla Española, los cuales se mantienen de la carne de Vaca que por los campos dejan los criadores de ganado cuando hacen corambre; y cuando les falta ésta, matan los Beceros y se los comen, y así son tan dañosos para el ganado como en España los Lobos. Salen á caza déellos con Perros mansos, que alentados con las voces de sus amos, arremeten y persiguen á los cimarrones, y para que se distingan déellos los mansos, les cortan las puntas de entrambas ó de la una oreja; y como todos los domésticos traen esta señal, en viendo un Perro con las orejas enteras y levantadas, conocen ser montaraz.

Es cosa muy notable y digna de advertir, que nunca en estas Indias se haya visto rabiarse Perro ni otro animal; de lo cual pienso que es la causa no hallarse acá tierra donde concurren las calidades que causan la rabia en los animales, que son extremada sequedad y calor; porque la tierra *yunca*, que siempre es muy calida, es juntamente muy húmeda, y las sierras, que son por extremo secas, son así mismo todo el año frías; y en las tierras templadas faltan entrambas causas de la rabia, porque ni son calientes con extremo ni secas, sino que antes suelen declinar á húmedas. Y es gran providencia de Dios no haber rabia en esta tierra, á lo menos en este reino del Perú, por haber en él grandes desiertos sin agua.

CAPÍTULO X

De los Gatos.

PODRÍA juzgar alguno no ser de tanta utilidad estos animales caseros que se deba hacer caudal déellos; mas, es cierto que son muy necesarios en esta [tierra], que, sin algunos de los arriba referidos nos pudiéramos pasar con menos falta é incomodidad que sin Gatos, por ser tan aparejada y dispuesta la mayor parte de la América, por la mucha humedad y calor de que abunda, para criar todo género de sabandijas, mayormente *Ratones*, que no debe de haber otra tierra en el mundo más sujeta que ésta á semejantes plagas. Y como antes que los trujesen los españoles no hubiese Gatos que los apocasen, era grande su multitud, los cuales, quietos y seguros de enemigos, se esparcían por toda la tierra con pacífica posesión délla. Pero luego que vinieron los Gatos y los sintieron los *Ratones*, por la natural antipatía que la Naturaleza puso entre estas dos especies de animales, comenzaron á experimentar los unos la destrucción y ruina que les había venido con los nuevos huéspedes, y los otros á gozar de la abundante caza que hallaban en la nueva tierra. Trujéronlos á este reino los primeros conquistadores y se han multiplicado y extendido ya por toda la tierra; y en algunas partes se han hecho cimarrones, aunque no en los campos, como otros animales castellanos, sino dentro de poblado. Estímanlos mucho los indios y los crían en sus casas.

CAPÍTULO XI

De las Gallinas.

EN algunas de las historias de Indias que han salido á luz, he leído cómo en algunas tierras, entre los demás bastimentos que los indios ofrecían á los españoles, solían presentar Gallinas; de donde podría inferir alguno que no se trujeron de España, sino que las debía de haber en esta tierra. Pero, creer ésto, sería manifiesto engaño; porque, aunque muchas veces hacen mención de Gallinas las historias de Indias, no se ha de entender que hablan de las nuestras, sino de las de la tierra; porque en la Nueva España suelen llamar con nombre de *Gallinas* á las *Pavas de la tierra*; y en el descubrimiento y conquista de las provincias del Paraguay y Tucumán se hace también mención algunas veces de *Gallinas*, por haberse hallado allí unas aves tan parecidas á ellas, que me certificó D. Francisco de Alfaro, Oídor de la Audiencia de los Charcas, que por orden de su Magestad visitó aquellas provincias (el cual, por ser persona curiosa iba de camino advirtiendo los secretos de la tierra), que la primera vez que las vió las tuvo por Gallinas, hasta que en el correr las desconoció.

También no han faltado escritores que, engañados por el nombre de *Hualpa* que dan los indios á las Gallinas, escribiesen que se hallaron acá; en el cual engaño no cayeran, si advirtieran que en todas estas Indias, donde á cada paso se hablan diferentes lenguas y en cada una se halla su nombre propio para cualquiera cosa de las que son naturales de la tierra, nunca se halla otro nombre para la Gallina sino el de *Hualpa*, el cual corre solamente por todo lo que fue del Imperio de los reyes Incas y no más. El

fundamento que hubo para que los indios deste reino diesen á la Gallina nombre de *Hualpa*, fué aquéste. Cuando el marqués D. Francisco Pizarro prendió y quitó la vida en el pueblo de Caxmarca al Inca rey de Quito, llamado Atauhualpa, los indios de las provincias del Cuzco vasallos del Inca Huascar, por el aborrecimiento grande que tenían á Atauhualpa como á cruel tirano que se había alzado con el reino, quitando la vida á su hermano mayor Huascar, que era el legítimo heredero, se holgaron grandemente de que los españoles le quitasen la vida; y como en aquel lugar que pasó esto, tuviesen los españoles Gallinas, y los indios oyesen cantar un Gallo, dijeron, que para mayor infamia del tirano Atauhualpa, aquellas aves de los españoles repetían su nombre cuando cantaban, para que su memoria fuese más aborrecida; y así, en oyendo cantar el Gallo, repetían los indios el nombre de Atauhualpa al tono del Gallo; y tanto cundió en breve esto por todo el reino, que los muchachos indios, donde quiera que después oían cantar los Gallos, los remedaban cantando como ellos y repitiendo el nombre de Atauhualpa al mismo tono que ellos; de donde se vino á quedar la Gallina con el nombre de Atauhualpa; aunque, para abreviarle, le suelen quitar las dos primeras sílabas, llamándola *Hualpa*; el cual nombre es ya en todo el Perú tan común y usado, que hasta los españoles que viven entre indios llaman á la Gallina *Hualpa*, hablando con ellos; y éste fué el origen del nombre de *Hualpa* (1) que los indios dan á la Gallina en este reino del Perú; que en las demás provincias no tiene nombre distinto del nuestro castellano.

Trujeron consigo las Gallinas los españoles, cuando vinieron á conquistar este reino; y aun tres años antes, cuando reconocieron la primera vez su costa, las traían también,

(1) Origen tan pueril como inexacto. Una cosa es *Atauhualpa* y otra *Atahualpa* ó *Hualpa*, polla, joven ó adulta probablemente de alguna de las especies peruanas del género *Penelope*.

de donde tomó entonces el nombre que ahora tiene la Isla del Gallo, y han multiplicado notablemente en todas partes, mayormente en este reino. Adonde, para que en breve creciesen y hubiese abundancia déllas, usaron los conquistadores deste medio: y fué, que los solares que se daban á los pobladores de Lima para que edificasen sus casas, era con gravamen de que habían de dar cada año al Cabildo de la ciudad cierto número de Gallinas; y lo mismo hicieron en los tributos que impusieron á los indios. El cual medio salió tan bueno y eficaz, que así españoles como indios se dieron á criarlas con gran cuidado; de suerte que no hay ahora viviente de los traídos de España que tanto se haya extendido entre los indios; porque no hay población dellos, por apartada que esté del trato y comunicación de los españoles, donde no las críen y tengan gran cantidad déllas; y con esta abundancia que déllas hay, han venido á ser el más ordinario mantenimiento que se halla en los *tambos* y pueblos de indios; porque acontece llegar un pasajero á un *tambo*, donde muchas veces no hallará pan ni vino ni otra cosa que comer, y le trairán los indios al punto las Gallinas, pollos y huevos que quisiere, á precios muy baratos. En esta ciudad de Lima vale comunmente una Gallina gorda de ocho á nueve reales, y cuatro un pollo; y las que se traen de la Sierra, por llegar flacas y venderse por junto, se compran de los indios á cuatro y á cinco reales cada una; pero en lo restante deste reino, fuera desta comarca de Lima, valen mucho más baratas, en unas partes á cuatro reales, y en otras á dos y á uno. No sólo sirven las Gallinas de sustento para los hombres, sino también los Gallos de entretenimiento, como pasa en México, á donde los chinos los imponen en pelear unos con otros, y para esto los arman con unas agudas navajas que les ponen en los espolones; y ellos se embisten con tanto coraje, que se matan unos á otros. Acude no poca gente á ver esta pelea, de que los chinos sacan algún interés.

CAPÍTULO XII

De las demás aves traídas de España.

SACANDO las *Palomas torcaces*, no había otras en estas Indias; se han traído de España las caseras llamadas *Palomas duendas*, y las que se dicen *zuritas*, y se han extendido por todas partes. Críanlas en sus casas y heredades cuantos quieren, sin que haya prohibición para ello, que como la tierra es tan espaciosa y abundante de comidas, no se repara en el daño que suelen hacer en los sembrados.

Respecto de haber gran cantidad de *Patos caseros* en esta tierra, aunque algo diferentes de los de España, se han extendido poco los que de allá se han traído; especialmente los *Gansos*, que son menos antiguos que yo en este reino del Perú.

De pocos años á esta parte he visto traer buen número de *Canarios enjaulados* á personas que de aquí van á España, y dado que no han hecho casta en este reino, nunca faltan algunos en esta ciudad, por el cuidado que se tiene de irlos trayendo de cuando en cuando.

CAPÍTULO XIII

De la Vid.

LA planta más provechosa y necesaria que los españoles han traído y plantado en este Nuevo Mundo, es la *Vid*; porque, dado caso que en algunas provincias de la

América se hallan *Parras silvestres* que dan unas uvillas muy menudas, negras y agrias, mas ni los indios las cultivaran, ni tuvieron conocimiento déllas para hacer caso de su fruto; ni tampoco los españoles han hecho estima de las tales parras para trasplantarlas y beneficiarlas; y así, las que se han plantado y se cultivan en estas Indias, son traídas de España. Si bien es verdad que las parras silvestres que se hallaron en las Islas de Barlovento y en otras provincias de la Tierra Firme, no las había en todo este reino del Perú. Donde primero se plantaron parras en él y se dieron uvas, fué en esta ciudad de Lima, á la cual el primero que trujo y plantó la Vid fué uno de sus primeros pobladores, llamado Hernando de Montenegro; y el primer año que cogió abundancia de uvas para vender, fué el de 1551, y se las puso el licenciado Rodrigo Niño, que á la sazón era fiel ejecutor, á medio peso de oro la libra, que montaba entonces doscientos y veinticinco maravedises. El cual precio pareció tan bajo al dicho Montenegro para la estimación que se tenía en aquel tiempo de fruta tan nueva y regalada, que, como de agravio manifiesto que se le hacía, apeló á la Real Audiencia.

Y es así que estimaban tanto las primeras parras, que era necesario guardallas con gente armada, para que no las hurtasen ó cortasen sus sarmientos. De la primera parra que se llevó al reino de Chile me contó un religioso, que, siendo soldado en aquella ocasión, se halló presente á la venta, que se vendió en tres mil pesos, y que los primeros sarmientos délla se vendieron á cien pesos cada uno. Y no hay que maravillar, porque quien considerare los precios tan crecidos á que se vendían en aquellos primeros años todas las cosas traídas de España, no se le hará difícil creer esto. Ha cundido ya esta planta por todas las Indias, y principalmente por este reino, de manera, que en muchas partes hay grandes pagos de viñas, y algunas tan cuantiosas, que dan de quince á veinte mil arrobas de mosto; y

de sólo el vino que se coge en el corregimiento de Ica, que es de la diócesis desta ciudad de Lima, salen cada año cargados dello más de cien navíos para otras provincias así deste reino como de fuera dél. Cogióse el primer vino en este valle de Lima; mas, como se halló después que los valles de Ica, Nasca y Pisco eran muy aparejados para viñas, no quisieron los vecinos de Lima ocupar con ellas las tierras deste valle, por ser más dispuestas para sementeras de Trigo y toda suerte de semillas y legumbres, y no menos para huertas de árboles frutales; aunque, lo que es para el regalo de uvas, hay en todas las huertas de dentro y fuera de la ciudad muchos parrales, y valen á su tiempo las uvas á medio real la libra.

Luego que mostró la experiencia la grande abundancia con que se daba vino en este reino, se dieron los españoles á plantar gran cantidad de viñas, así en los valles desta costa de la Mar del Sur, como en los mediterráneos, particularmente de la provincia de los Charcas; y vale ya tan barato el vino, que en los valles donde se coge vale de tres á cuatro pesos la arroba; de manera que, vendido á tres pesos, corresponde á seis reales en España. La primera uva que se plantó en esta tierra y de que hay mayor abundancia, es algo roja ó de color negro claro, por donde el vino que se hace della es haloque; más ya se han traído otras diferencias de uvas, como son mollares, albillas, moscateles, blancas y negras, y otras dos ó tres diferencias dellas, y se ha comenzado á hacer vino blanco. Son las viñas en todo este reino de regadío, porque donde hay la mayor cantidad dellas, que es en los Llanos y costa de la mar, nunca llueve; y aunque en la Sierra llueve, con todo eso, se riegan también las viñas que hay en ella. Unas son de parrales bajos y otras de cepas; y en todas partes requiere la uva algún beneficio para hacerse vino; y así, en algunos valles la tienden después de cogida en esteras, y la tienen tres ó cuatro días al Sol; y en otros cuecen algu-

na cantidad de mosto y lo mezclan con lo demás; y en muchas partes echan algún yeso.

En los valles de La Nasca han dado de pocos años acá en pisar la uva metida en costales ó sacas de melinge, y sale el vino mucho más puro, claro y blanco, de manera que tiene cuatro reales más de valor cada botija que lo demás que no es de costales. Hallándome yo en aquellos valles, inquirí el origen desta invención, y fué, que como un indio no tuviese lagar en que pisar la uva de un parra-lillo suyo, á necesidad la pisó en unos costales de lienzo, y viendo que el vino que sacó hacía ventaja á lo demás, aprendieron los españoles de lo que el indio hizo por necesidad. Los vinos más preciosos deste reino son los de la Nasca, Paspaya, en la diócesis de los Charcas; Ica, Arequipa y Pisco; este último es de más cuerpo, más cubierto y á propósito para pasar la mar, por cuanto tiene mucho que gastar.

Han entrado los naturales de todas estas Indias en el uso de nuestro vino con tanta afición, que, por muchas viñas que se planten, no llegará tiempo, mientras hubiere indios, en que se derrame el vino del año pasado, aunque sea medio vinagre, para henchir las vasijas del nuevo. Paréceles que la nobleza del licor los excusa de la infamia que acarrea la embriaguez; si bien nunca entre ellos se tuvo por afrenta é infamia el emborracharse; y así, los indios ladinos y de caudal, que son los que más usan del vino, si cuando se embriagan se lo reprendemos, suelen alegar por excusa no ser su embriaguez de *chicha*, sino de vino. Algunos medios han puesto los que gobiernan para atajar las borracheras de los indios; pero ¿quién podrá irles á la mano, si ellos no guardan la boca? El cuento que referiré ahora declara bien á cuánto llega la pasión tan vehemente que los arrastra á este vicio. En la ciudad del Cuzco tenía un religioso á su cargo una cofradía de indios, y habiendo de salir el Jueves Santo en la noche sus cofrades diciplinándose,

hizo poner á cocer una gran olla de vino con arrayán y romero, con que se curasen acabada la procesión, dejando dos ó tres indios que diesen fuego al vino. Y como después de la procesión fuesen por el vino cocido, para curar á los diciplinantes, hallaron la olla vacía con el romero y arrayán en seco, porque los indios que habían quedado atizando el fuego se lo habían bebido; los cuales estaban tendidos en el suelo durmiendo al rededor de la olla, dando testimonio de su desliz el profundo sueño en que estaban.

Danse las viñas en todas las tierras calientes y templadas de la América, y mejor que en ninguna otra parte en los Llanos del Perú, y después en los valles calientes y secos de la Sierra; y aunque suelen nacer en tierra *yunca* y llevar algún fruto, no es tan bueno ni con tanta abundancia como en las partes sobredichas, y las Vides y parras viven muy poco tiempo, por la excesiva humedad que hay en las tales tierras. Hállanse temples tan admirables en este reino del Perú, donde no pierden la hoja las Vides en todo el año, y otros donde van siempre dando fruto por este orden: que en una misma huerta van podando las parras á diferentes tiempos, unas después de otras, las cuales van frutificando todo el año por el mismo orden que se podaron, como vemos que acaece en el valle de Sán-garo [Asángaro], diócesis de Guamanga. Finalmente, goza hoy esta tierra con abundancia de todas las utilidades que resultan desta planta, á saber, de regalado fruto, de las pasas que se hacen muy buenas de la uva mollar, de arrope, aguardiente, vinagre y sobre todo de gran copia de vino; el cual, antes que acá se diera, se traía de España en botijas, y valía tan caro, que más rehusaba uno convidar huéspedes á su mesa por no dalles de beber, que por la costa que podía hacer en darles de comer. No era uno su precio á todos tiempos; unas veces valía una botija en esta ciudad de Lima cincuenta pesos, otras veinte, y más ó menos, conforme acertaba á venir mucho ó poco; mas,

al presente es tan barato como dejo dicho, y se trae ya muy poco de España.

CAPÍTULO XIV

Del Olivo.

DESPUÉS de la Vid se sigue el Olivo, que, aunque en tiempo no es tan antiguo en esta tierra como otros árboles, por ser de los postreros que se han traído de España, con todo eso, merece el segundo lugar en dignidad, por ser su fruto de la utilidad que á todos es notorio. Un caballero muy principal y de los primeros pobladores desta ciudad de Lima, llamado D. Antonio de Ribera, habiendo ido á España por Procurador deste reino del Perú, y volviendo á él el año de 1560, trajo consigo en dos tinajones muchas posturas de Olivo que no llegaron acá vivas más que dos ó tres (1). Púsolas en su huerta, que está al fin desta ciudad y es ahora de las monjas de la Concepción, y en su guarda muchos esclavos que tenía y perros, porque no se las hurtasen. Mas, por mucho cuidado y vigilancia que puso en guardar estas tan estimadas posturas, le hurtaron una noche una, la cual remaneció después en el reino de Chile, quinientas leguas de aquí, á donde muy en breve produjo cantidad de renuevos, que se fueron plantando y prendieron con gran facilidad.

No se debió de lograr más de una de las posturas que plantó en su huerta el dicho D. Antonio, porque hoy se muestra en ella, en medio de un grande olivar que tiene, un Olivo viejo y muy grueso, que es el primero que hubo en este reino y de quien se han propagado todos los oli-

(1) Sacólas del Ajarafe de Sevilla.

vares que hay ahora en él; el cual he visto yo algunas veces; y si se hubieran logrado otros, hubiera también memoria déellos, y nos los mostraran, como nos muestran éste, por cosa digna de estima, con nombre del *Olivo castellano*.

Otra cosa sucedió con esta planta, y fué, que como hubiese ya crecido mucho, cortó su dueño un ramito della, y un día de gran fiesta, en que se hacía una solemne procesión, la puso en las andas del Santísimo Sacramento; y luego que salió en público el ramillo, hubo muchos codiciosos por él; mas un canónigo, llamado Bartolomé Leones, lo tomó de las andas y lo dió á Gonzalo Guillén, diciéndole lo plantase y fuesen los dos á medias en la ganancia que dél sacase. Era Gonzalo Guillén vecino desta ciudad y muy dado á la agricultura, y tenía de la otra parte del río, junto á donde ahora está el convento de los Descalzos de San Francisco, una buena huerta de las primeras plantas de España que hubo en esta ciudad, en la cual plantó su ramo de Olivo y lo fué cultivando con tanto cuidado, que muy en breve prendió y creció tanto, que se hizo primero árbol que la planta de que se había cortado. Considerando, pues, Gonzalo Guillén el grande interés que del Olivo podía sacar, se concertó con el canónigo que se lo había dado en una barra de plata, porque le cediese el derecho y parte que tenía en el Olivo; y viéndose ya dueño dél, comenzó á vender los renuevos y barbados que iba echando, los cuales se vendían á muy subido precio, de suerte que en breve tiempo le valieron de cuatro á cinco mil pesos; y juntamente plantó en su huerta un buen olivar, en el cual está vivo todavía el primer Olivo y padre de los demás.

En ninguna planta de las traídas de España se ha visto tan grande crecimiento y tan extraña baja en su precio dentro de tan breve tiempo, como en el fruto desta; porque la primera aceituna que se cogió en esta tierra no tenía precio su estima y valor; y sacar en la mesa á un convidado media docena de aceitunas, era exquisito regalo. Luego

que hubo cantidad déllas para poderse vender por almudes y hanegas, se vendieron á seis pesos el almud, que salía cada hanega á quinientos y setenta y seis reales; y con la priesa que se dieron los vecinos desta ciudad á plantar olivares, se multiplicaron de manera, que por los años de 1596 se vendía el almud á dos pesos; mas al presente se suelen vender las aceitunas á dos pesos la hanega. Y esta baja tan grande en su precio ha sido dentro de tan pocos años, que conocí yo persona de las antiguas, que, habiendo alcanzado á vender las aceitunas de su olivar al primero, alcanzó también á venderlas al segundo y al postrero precio.

Muchos años se pasaron sin que se hiciese aceite, aunque se cogía buena cantidad de aceituna, porque toda se conservaba en salmuera y se vendía en botijas para muchas partes así deste reino como de fuera dél; la cual, como fruta nueva, tenía buena salida y los que tenían olivares ganaban más vendiéndola desta manera que si hicieran aceite della; hasta que de pocos años á esta parte, habiendo venido en muy grande aumento los olivares y cogiéndose gran copia de aceituna, se comenzó á hacerla aceite, como se hace ya en muchas partes deste reino y muy bueno y en gran cantidad; el cual se vende mejor que el que se trae de España, lo uno, porque no hace ventaja en bondad éste al que acá se coge, y lo otro, porque las botijas que se venden del aceite hecho aquí, se dan llenas hasta la boca, y las que se compran traídas de España, se toman tapadas, que no sabe uno lo que lleva en ellas, y acontece al destaparlas hallarse medio vacías.

Ha bajado tanto el precio del aceite después que se da en esta tierra, que valiendo no ha muchos años en esta ciudad de Lima la botijuela de á media arroba de catorce á veinte pesos, no vale ya más de cuatro ó cinco, y los años de mucha abundancia baja hasta dos pesos, que corresponden á cuatro reales en España. Para sólo este ministerio de sacar aceite, se echa menos el esparto en esta

tierra, y apenas se halla cosa con que suplir su falta ni de que poder hacer capachos en que exprimir la aceituna después de molida. Algunas personas curiosas envían á España por capachos de esparto, lo cual es de gran dilación y costa; por lo cual, cada uno se acomoda al recaudo que halla para sacar aceite; que cierto no es poco lo que se pierde por falta de buen avío.

Todos los olivares que hay en este reino del Perú son de regadío, en unas partes, porque nunca llueve, como en estos valles marítimos, y en las que llueve, por no ser el agua del cielo suficiente. Cógese la aceituna por los meses de Junio y Julio, que es el corazón del invierno en este Hemisferio Austral; y nacen los Olivos en todas las tierras templadas y calientes, si bien no en todas llevan fruto igualmente; donde más copiosamente frutifican es en los Llanos deste reino, cuyos valles son los más aparejados para viñas y olivares que se hallan en todas estas Indias. Verdad es que no todos los años dan en ellos los olivares fruto uniformemente; lo común es darlo en abundancia de dos á dos ó de tres á tres años; y cuando no acuden con esta fertilidad, nunca dejan de dar alguna aceituna para comer y aun para hacer alguna poca cantidad de aceite. Es la aceituna deste reino bien gruesa, tierna y que despide el hueso con facilidad, por lo cual es tan estimada donde quiera, que, estando yo en México, vi que se tenía por más regalada que la que allí se lleva de España, aunque sea la gordal de Sevilla.

Los provechos que ha acarreado el Olivo á esta tierra son muchos y de consideración; porque ultra del mucho aceite que ya se hace (pues hay olivar en este valle de Lima de que se suelen coger de dos á tres mil arrobas; y de la aceituna que se gasta, que es en muy gran cantidad), la provee también de leña, especialmente á estos Llanos, donde es grande la falta que hay délla, respecto de no llover; y para suplir esta necesidad, se plantan muchos oli-

vares, mayormente en este valle de Lima, por crecer aquí el Olivo muy en breve con el riego y tenerse por no menor utilidad su leña que su fruto.

CAPÍTULO XV

De las Palmas de dátiles.

MUY á los principios de la fundación desta ciudad de Lima se debieron de plantar en ella las Palmas de dátiles, como parece por las palmas tan crecidas y antiguas que yo hallé en ella cincuenta y tres años ha; las cuales sin duda nacieron de huesos de dátiles que se trujeron de España, porque déllos he visto yo plantar muchas y nacer muy en breve. Á personas antiguas desta ciudad oí decir hartos años ha, que hubo en ella mucho tiempo una Palma, que debió de ser la primera, que nunca dió fruto hasta que en otra casa nació otra y creció hasta sobrepujar los edificios de las casas que había en medio, de manera que se descubrían y miraban la una á la otra, y que entonces comenzó á dar fruto. Nacen estas Palmas en todas las tierras calientes de la América, aunque no frutifican igualmente en todas partes. Donde mejor y más fruto llevan, es en las tierras calientes y secas. En esta ciudad de Lima cargan algunas de mucho fruto, mas no llega á perfecta madurez; porque, cuando ya los dátiles han crecido todo el grosor que han de tener y van tomando color, entra el invierno, que es causa de que no maduren enteramente; si bien no dejan de madurar algunos en cada racimo, y son muy dulces y sabrosos; pero los más se quedan á medio madurar, los cuales se suelen comer cocidos y asados ó en conservas. En otros valles más calientes y secos destos

Llanos maduran perfectamente, como es en el valle de Zaña, diócesis de Trujillo; en Camaná, diócesis de Arequipa, y en todos los valles del corregimiento de Ica, que pertenecen á este arzobispado de Lima, particularmente en La Nasca y Pisco. En este último se experimenta una cosa muy para notar, y es, que las Palmas que nacen en las huertas que tienen riego de acequias, aunque dan muchos dátiles, no llegan á madurar perfectamente; y los dátiles de las Palmas nacidas en hoyas del mismo valle, maduran tan bien como los que se traen de Berbería. Véndense á doce pesos la arroba y hay saca déllos para todas partes.

Dos cosas hallo dignas de notar en las Palmas que nacen en esta tierra: la primera es la brevedad con que crecen y dan fruto, que es de manera, que muchas lo comienzan á dar á los cuatro ó cinco años y todas á los diez ó doce; de modo que antes de crecer la Palma un estado, ya lleva fruto, el cual coge un hombre á mano desde el suelo, como si cogiera uvas de una Vid; y vez ha sucedido en el valle de Zaña, que sembrado un hueso de dátil, el primer año que nació, entre las dos primeras hojitas que brotaron, salió un ramito con dos dátiles. La segunda es la abundancia de fruto que echan, que es tan copioso, que hay Palmas que dan de quince á veinte arrobas de dátiles cada una; aunque lo común es cogerse de cada Palma de seis á diez arrobas.

CAPÍTULO XVI

De las Higueras.

LUEGO que los conquistadores deste reino del Perú poblaron esta ciudad de Lima, se dieron sus vecinos á sembrar y plantar en su comarca todas las semillas y

plantas que iban trayendo de España; y así, cuantas se han extendido ya por todo el reino, se dieron primero en estos términos de Lima, ecepto una ó otra que nació primero en otra parte; lo cual acaeció también á las Higueras, que las primeras que hubo en este reino se plantaron media legua de Lima en una *chácara* que está junto á la caja del agua que se trae conducida á la ciudad, á donde aún viven y se ven todavía. Son los higos fruta muy general en todas las Indias, así en tierra caliente como en los valles templados de la Sierra, que donde quiera se dan con abundancia, mayormente en estos valles de los Llanos. En algunas tierras muy húmedas, como es en la provincia de Santa Cruz de la Sierra y en otras que participan del mismo temple, se dan mal las Higueras, porque demás de que llevan poco fruto, no lo producen más que dos ó tres años, y luego se comen de gusanos y se mueren y pudren; pero, en lo restante deste reino del Perú, nacen y frutifican maravillosamente; á donde se hallan tierras de temple tan acomodado para ellas, que no pierden la hoja en todo el año; y muchos valles tan fértiles y apacibles, donde no solamente no pierden la hoja, pero ni cesan en todo el año de dar fruto, de tal manera, que cada día se cogen higos maduros de una misma Higuera; porque como van madurando unos, van brotando otros de nuevo, alcanzándose los unos á los otros; fuera de que en las tales tierras es la cosecha déllos dos veces al año en más ó menos abundancia. Y destos valles tan admirables caen algunos en la diócesis de Lima, á doce leguas desta ciudad, de donde se traen á vender por todo el invierno y están las plazas llenas déllos; y si no se traen de verano, es porque son mejores los desta comarca, como de tierra caliente, que vienen por ese tiempo.

Las diferencias de higos que hasta ahora se han traído á este reino son muy pocas; á lo menos yo no he visto más que tres: los más comunes y de que hay mayor copia, son

los *negros*, llamados en España *godines*; y demás éstos hay *doñigales* y *blancos*. De los *negros* se pasan muchos, que se llevan á vender de unas partes á otras, y de todos hay á su tiempo en esta ciudad de Lima gran abundancia, y suelen venderse de cincuenta á ciento por un real. Tienen una propiedad en esta tierra las Higueras muy diferente de las de Europa, y es, que su madera no es tan fofa y esponjosa como la de las Higueras de Europa, sino maciza y buena para el fuego, á cuya causa se suelen plantar para sólo el provecho de la leña, como se hace en este valle de Lima. Donde se hacen mejores higos pasados en todo este reino, es en el valle de Ilo, diócesis de Arequipa, y en el de la Quinga, que cae arriba de Pisco, en el mismo río.

CAPÍTULO XVII

De las Granadas.

AUNQUE alcancé yo á conocer y tratar muchos españoles de los antiguos que se acordaban del tiempo en que se comenzaron á dar en este reino las primeras frutas de todas las especies que se han traído de España, con todo eso, no he podido averiguar quién haya traído cada género destas plantas en particular. Y la razón es, porque las más vinieron juntamente con los primeros españoles que entraron en este reino, ó tan poco después, que dentro de diez ó doce años que se pacificó, se daban ya las más de las frutas y legumbres que se dan ahora; y de las que se han plantado después acá, se ignora el autor de muchas, por haber sido personas particulares y haberse extendido las tales plantas con brevedad por toda la tierra. Desta condición han sido las Granadas, las cuales son de las prime-

ras frutas que se dieron en esta ciudad, y al presente se dan copiosamente en todas las tierras calientes y templadas de Indias, y mejor que en parte alguna, en los Llanos del Perú. Si bien es verdad que las que nacen en este reino son todas dulces, porque las agrias y agridulces no las he visto hasta ahora en parte ninguna dél; solamente las vi en la Nueva España. He oído decir en esta ciudad de Lima, que un boticario que hubo en ella muy antiguo, hizo traer de todos estos géneros de Granadas, y que las agrias y agridulces degeneraron y se volvieron dulces; lo cual tengo por muy verosímil, porque no dudo sino que, habiéndose traído y plantado en esta tierra casi todas las especies de frutas europeas, se habrán también plantado Granadas agrias; y no haberlas ahora, habiendo tan grande abundancia de las dulces, es indicio que favorece mucho esta opinión.

Todas las Granadas que se dan en el Perú son muy buenas, y algunas de extraña grandeza, muy llenas, de granos gruesos, tiernos y muy jugosos, y de fino color. Solamente he notado que las más tienen la cáscara gruesa, aunque tierna, y que no se abren tantas en el árbol como en España. En la comarca desta ciudad de Lima cargan los Granados de mucha flor, de la cual se cae la mayor parte antes de cuajar la fruta, por lo cual producen comunmente pocas Granadas; si bien no es esta regla general, porque algunos árboles cargan de mucho fruto.

Una suerte de Granadas se hallan, que parece han degenerado de las comunes, las cuales se dan en el valle de Moquégua, diócesis de Arequipa, que casi todas las que produce el árbol son macizas y sin grano dentro, de tal modo, que los gajos en que las demás tienen dispuestos sus granos, ocupan todo lo interior de la granada, y la que desta casta tiene algunos, son poquísimos y más gruesos que los ordinarios. Las mejores Granadas de las Indias son las de los valles de Zaña y Catacaós, en la diócesis de Tru-

jillo; y en este arzobispado de Lima, las de los valles de Pisco y de La Nasca. Todas las Granadas que se dan en la Nueva España son pequeñuelas, pero de buen grano.

CAPÍTULO XVIII

De los Membrillos.

LA fruta que con verdad se puede decir que es mejor en esta tierra que en España, son los Membrillos, porque todos generalmente son buenos, muy olorosos, tiernos, jugosos, sin nudos y muy livianos. Y la causa de ser tan buenos, debe de ser la humedad de la tierra que remite la aspereza y acedía que suelen tener los que nacen en España. Los hay de todas las diferencias que allá y otra más, que es un ingerto que se ha hecho en este reino de Membrillo en *Lúcuma*, fruta natural de acá; cuyos membrillos, lo que más tomaron de la *Lúcuma*, es su color muy amarillo. Hay unos Membrillos medianos muy olorosos, mas éstos son un poco agrios; y otros grandes muy livianos y dulces; éstos se dan con extremo buenos en el fértil valle de Lunaguaná, veintiocho leguas distante desta ciudad de Lima, los cuales tienen fama en todo este reino y se dan allí todo el año.

También los que nacen en algunos valles de la Sierra son superiores, como son, en el Cuzco, los Membrillos del valle de Huacachaca, que cae en los términos de aquella ciudad, los cuales no deben nada á los de Lunaguaná. Pero á todos éstos y á cuantos yo he visto y comido en mi vida, se aventajan los membrillos del valle de Moquégua, diócesis de Arequipa, porque son tan grandes, que se hallan no pocos del tamaño de una calavera, muy livianos y tan dul-

ces, que se comerá una persona un par déellos crudos, como si fueran camuesas, sin que le frunzan la boca ni den dentera. Danse los Membrillos en todas las tierras calientes de la América, y en este reino del Perú, en los valles de los Llanos mejor que en otra parte; y se hace déellos donde quiera gran cantidad de conservas. Una cosa se usa en los valles destos Llanos, que la experiencia ha mostrado ser necesaria, y es, que se podan los membrillos todos los años, como si fueran Vides ó Mimbreras, y desta suerte dan copioso fruto, y no podándolos, nó sino muy poco y desmedrado; lo cual es causa de que no se hagan árboles crecidos como en España, sino que siempre se quedan pequeños como matas, y tan bajos, que su fruto se coge á mano desde el suelo. Las varas que se cortan al podarlos, que son largas, delgadas, recias y correosas, suplen en parte la falta de mimbres, porque dellas se hacen canastas y cestos que duran más que si fueran de mimbres, aunque son muy pesados. Verdad es que en otras partes no se podan estos árboles y se hacen bien grandes, como es en la Nueva España y en otras provincias del Perú, á donde se trujo esta fruta con las primeras que vinieron de España (1).

CAPÍTULO XIX

De las Manzanas.

TODAS las castas de Manzanas que se dan en España se han traído y nacen ya muy bien en esta tierra, como son las que vulgarmente llamamos Manzanas, Peros y

(1) Los primeros membrillos peruanos se dieron en tiempo del alzamiento de Gonzalo Pizarro, á quien se los remitió uno de sus capitanes desde cierta población de la costa, cuyo nombre no recuerdo ahora.

Camuesas. No es general esta fruta en todas las Indias, porque requiere temple acomodado á su naturaleza. En las tierras *yuncas*, por ser muy húmedas, ó no se dan ó muy mal y nunca llegan á perfecta madurez. Danse abundantemente en este reino del Perú en los valles templados de la Sierra y de los Llanos, y mejor en los primeros que en los segundos, principalmente en la comarca de la ciudad del Cuzco y en los términos de la de Guamanga. Verdad es que en algunos valles de los Llanos se dan buenas, que no tienen que dar ventaja á las de la Sierra, como son las Manzanas del valle de Longo, junto á La Nasca, y las Camuesas del valle de Moquégua, que son muy olorosas, agradables á la vista y al gusto y tan grandes muchas déllas, que pesando una vez una, por ser de extraña grandeza, tenía una libra y cinco onzas de peso; y las que se dan en el reino de Chile pueden competir con todas, respecto de gozar aquella tierra de temple muy semejante al de España. Hállanse algunas tierras en este reino del Perú á donde los Manzanos dan fruto todo el año, sin que en ningún tiempo dél estén sin flor, fruta verde, y madura; déstas es la ciudad de Guánuco y su comarca, que cae en la diócesis desta ciudad de Lima, á donde se traen de allá en todos los meses del año cantidad de Manzanas. Es también esta fruta tan antigua en este reino del Perú como los Membrillos, y della se hace mucha conserva.

CAPÍTULO XX

*De los Duraznos, Priscos, Albérchigos,
Melocotones y Albaricoques.*

ESTAS cinco castas de fruta, por el parentesco que entre sí tienen, piden un mismo temple. Danse copiosamente en los valles templados de la Sierra deste reino y

en los de los Llanos; pero con esta diferencia, que en los Llanos, auuque los árboles echan mucha flor, dan poco fruto, por caerse la mayor parte antes de cuajar, y aun después de formada la fruta, cuando pequeña y verde, se suele también caer gran cantidad; mas, en la Sierra se logra todo el esquilmo y cargan de tanto fruto los árboles, que sus ramas suelen desgajarse con el peso; aunque, la escasez con que nacen estas frutas en los Llanos, se recompensa con que son mucho mejores y más bien sazoadas que las de la Sierra; porque, aunque en ambas partes generalmente vienen á un tiempo, que es por el estío y otoño, en la Sierra son entonces las lluvias y en los Llanos tiempo seco, enjuto y caliente; lo cual es causa de que sean éstas menos aguanosas que las otras, y por consiguiente más dulces y regaladas al gusto.

Aunque se plantaron y dieron estas frutas primero en los Llanos que en la Sierra, no hubo en los primeros años tanta copia déllas en los Llanos; lo cual debió de nacer de haber desistido los moradores de los Llanos de plantarlas, por lograrse pocas posturas y no haber dado en el punto que requerían, hasta que la experiencia los ha ido enseñando, de manera que de pocos años á esta parte se han plantado y cada día se van plantando tantos destos árboles en la comarca desta ciudad de Lima, y se van dando estas frutas en tanta abundancia, que el año de 1599, en que yo entré en ella, y por los cuatro ó seis siguientes, apenas se hallaban en el *tiangués* (1) cuál ó cuál Durazno, y esos tan caros, que se vendían uno al real, ó tres por dos reales; y después acá han venido en tanto crecimiento, que se venden ahora en las plazas desde doce hasta veinte al real. Pues Melocotones, no los vi en los primeros diez años que estuve en esta ciudad, hasta que el de 609 fuí á la del Cuzco, donde fué la primera vez que los vi en este reino;

(1) Mercado.

y al cabo de cuatro ó cinco años vi en esta ciudad de Lima venderse un Melocotón en dos pesos. Mas ya esta carestía ha cesado con la gran copia que destas frutas se coge así en esta ciudad como en los valles cercanos de la Sierra, en algunos de los cuales se dan á diferente tiempo que en los Llanos; lo cual es causa de que en ningún tiempo del año dejen de hallarse estas frutas en el mercado.

Á donde es mayor la abundancia destas frutas en todo este reino, es en la ciudad del Cuzco, por la gran fertilidad de los valles de su comarca, especialmente del famoso y regalado de Yucay; si bien nacen más copiosamente en la provincia del Paraguay, donde suelen cercar las huertas con Duraznos. De todas las frutas deste género se hace en muchas partes gran cantidad de conservas y orejones; en que se aventaja la ciudad del Cuzco á las demás, en ser muy afamadas sus conservas; y los orejones que allí se hacen de Melocotón, son regaladísimos y muy estimados en todo el reino y aun en España, á donde suelen llevarlos.

Los Duraznos y Albaricoques de Guamanga tienen fama, como los Albérchigos de Arequipa y Melocotones del Cuzco; pero á todos se aventajan las frutas que destos géneros nacen en los Llanos y costa de la mar. No he visto hasta hora en este reino más de un género de Albaricoques, y otro de Priscos; mas, en la Nueva España, demás de los Albaricoques comunes, hay otra casta déllos que llaman *damacenos*, mucho mayores y de mejor gusto. También vi en aquel reino dos diferencias de Priscos, unos blancos y otros amarillos, que hacen gran ventaja á los primeros. En la huerta de Gonzalo Guillén, de quien hice mención tratando del Olivo, me mostró una vez un hijo suyo un Albaricoque grande y de muchos años, que quizás fué el primero que nació en esta ciudad, y me certificó que á los principios, cuando no había la abundancia desta fruta que ahora, le valía cada año á su padre la fruta deste árbol una barra de plata.

CAPÍTULO XXI

*De las Naranjas, Limas, Limones,
Cidras y Toronjas.*

TODA la tierra *yunca*, á saber la caliente y húmeda en sumo grado (las cuales calidades tiene la mayor parte de la América), es tan acomodada para este linaje de frutas de zumo que crió Dios para regalo del hombre, que parece haber estado todas estas plantas en las demás regiones del mundo como desterradas y fuera de su naturaleza, hasta que llegaron á esta tierra; la cual les es tan natural, que ninguna otra planta, así de las propias y naturales de acá como de las extranjeras y peregrinas, abraza mejor y conserva más tenazmente. Lo cual, cuánta verdad tenga testifican las grandes montañas y bosques que se han hecho en estas Indias de Naranjos, Limones y de los demás árboles deste género, naciendo en lugares desiertos é incultos, como si fueran plantas silvestres las que de suyo son tan domésticas y hortenses, que se plantan y cultivan en todo el mundo con gran diligencia y regalo.

En la primera tierra poblada de españoles en que desembarqué cuando vine á Indias, que fué un pueblo de la Isla Española llamado la Yaguana, me maravillé mucho, y los demás que venían conmigo de España, de que caminando de la mar al pueblo, que estaba como media legua la mar adentro, entre los árboles silvestres que en el camino había, que era de montaña cerrada, topásemos muchos Limones ceutíes, que en grandes racimos entre las ramas de otros árboles pendían sobre el camino, y casi nos daban en las cabezas, que esparcían por aquel bosque su agradable fragancia. Y después, otras muchas veces me

aconteció caminando por aquella isla, topár gran suma de Limones y Naranjos cargados de hermosísimo fruto, por los montes, entre los árboles silvestres, que no pocas me causó alguna lástima de ver se perdiesen en aquellos desiertos tantos Limones y Naranjas, así agrias como dulces. Y al tiempo de florecer los árboles, suelen las mujeres españolas de aquella isla enviar sus esclavas á coger azahar para sacar agua de olor; y los jardines y huertas á donde las envían, no son otras que los montes y selvas, donde son tan comunes los Naranjos como cualesquiera otros árboles salvajes y de montaña. Y fuera de la Isla Española y las demás de Barlovento, hay también en otras muchas partes de la Tierra Firme cantidad de naranjales sin dueño por los montes y arcabucos.

¿Pues qué diré de la fecundidad con que estos árboles dan su fruto en toda esta América? En muchas partes délla se goza todo el año de gran abundancia; porque, no solamente se alcanza en el árbol el fruto deste año al del pasado, sino que un mismo árbol lo va produciendo de manera, que he visto no pocas veces estar cubierto de flor un Naranjo y cargado de naranjas maduras, y juntamente con gran copia de otras verdes, unas tan pequeñas como aceitunas y otras de mediano grandor; con que se van todo el año sucediendo unas á otras. Pero las que hacen ventaja en ser fecundas á las demás plantas deste género son el Limón y el Cidro; porque en cualquiera tiempo del año tienen fruto maduro y verde de todos tamaños, sin dejar de ir siempre echando flor. Hay ya en esta tierra todas las diferencias de naranjas que en España, unas de cáscara delgada y otras de gruesa, llamadas *cageles*; unas dulces y otras agrias; todas, finalmente, grandes y pesadas y muy llenas de zumo.

Las limas dulces y agrias y los limones ceuties crecen de buen tamaño, y tienen también mucho zumo. De los limones grandes llamados reales, no hay tanta copia

como de los pequeños. Las Cidras se hacen de disforme grandeza; de Toronjas se dan cinco ó seis diferencias, que discrepan unas de otras en la figura y tamaño; de las mayores se hallan algunas tan crecidas como Cidras. De todas estas frutas y de la flor del Naranjo se hace en todas estas Indias gran variedad de conservas; y con todo eso, es mayor la cantidad que se pierde destas frutas, por su excesiva abundancia, que la que se aprovecha. Trujéronse todas estas plantas á este reino del Perú tan á los principios, que á los diez años de la entrada de los españoles en él se daban ya naranjas. Las primeras que hubo en esta ciudad de Lima plantó uno de los primeros vecinos della, llamado Baltasar Gago, en una huerta suya media legua distante de la ciudad, á donde viven todavía los primeros Naranjos. Cuando yo entré en Lima no había en ella ni en todo este reino Limones dulces, pero ya los hay de veinte años á esta parte, así de los grandes, llamados *limones reales*, como limones ceutíes; y cada día va creciendo su abundancia. Las cuales frutas son más antiguas en la Nueva España; y las limas dulces que vi en México llevadas del Marquesado (1), son por extremo buenas.

CAPÍTULO XXII

De las Peras.

DE las muchas diferencias de Peras que nacen en España, no se han traído á este reino del Perú más que de unas pequeñuelas, llamadas cermeñas. No se dan en tierra *yunca*, sino en los valles templados de la Sierra, y en

(1) De Oajaca.

los de los Llanos, y en mayor abundancia en aquéllos que en éstos, puesto caso que las Peras de los Llanos, por madurar en tiempo seco, son de mejor gusto que las de la Sierra, que maduran en tiempo de aguas, á cuya causa son aguanosas y algo desabridas. Aunque de su naturaleza son estas Peras pequeñas, con todo eso, en algunos valles fértiles se dan algunas muy crecidas en proporción del tamaño que comunmente tienen, porque se hallan del grandor de un huevo de gallina y aun mayores. Si bien no tengo noticia de quién trujo al Perú esta fruta, todavía alcancé á conocer personas que vieron las primeras Peras que se dieron en esta ciudad de Lima, y me contaron, que, como cosa nueva y rara, las pusieron en la mano á una imagen de Nuestra Señora que estaba en la iglesia mayor.

En la Nueva España se dan otras dos castas de Peras que aún no han llegado á este reino: las unas son mayores que las cermeñas y mucho más largas, y las otras las bergamotas que se llevaron de España por los años de 1620. Y casi por el mismo tiempo, ó muy poco después, se trujeron de España al puerto de Buenos Aires y de allí al reino de Chile, donde ya se dan muchas y se traen algunas en conserva á esta ciudad de Lima, á donde no dudo sino que se darán muy en breve, porque habrá cuatro ó cinco años que se trujeron posturas de Chile, que, por ser todavía pequeñas, no han comenzado á dar fruto.

CAPÍTULO XXIII

De las Ciruelas.

LA fruta que peor ha probado de cuantas se han traído de España, son las Ciruelas; porque hasta ahora no se ha hallado en este reino del Perú tierra acomodada para

éllas, con haber en él tantas diferencias de temples, que no hay género de planta, así de las traídas de España como de las otras partes del mundo, que se han traspuesto en esta tierra, que no se halle para ella el temple que requiere. En estos Llanos del Perú nace tan bien el Ciruelo, que cualquiera rama verde que se hincue en la tierra prende luego y se hace árbol, el cual, aunque echa flor, no cuaja el fruto. Y con todo eso, se plantan muchos por la facilidad con que nacen, ya que no por su fruto, á lo menos para ingerir en ellos otras frutas; y las que más ordinariamente se suelen ingerir en estos Ciruelos, son Albaricoques y otras desta calidad.

En los valles de la Sierra, que son fertilísimos de las otras frutas de Castilla, nace el Ciruelo y lleva algún fruto, pero en tan poca cantidad, que admira. Estando yo en el valle de Yucay del distrito del Cuzco, que es el más regado y abundante de frutas de Europa deste reino, donde cargan de tanto fruto los árboles que se suelen desgajar con el peso, vi en una huerta de muchos Ciruelos que no tenía cada árbol más que dos ó tres docenas de ciruelas. Y esto acaece donde quiera que se planta esta fruta, pues hasta en el reino de Chile se experimenta lo mismo, con estar en igual altura polar que España y en un temple semejante á el de allá; con todo eso, en una huerta de la comarca de México vi un Ciruelo con tantas ciruelas como hojas, y admirándome yo como de cosa rara, me dijo el dueño, que cargaba de tanto fruto, porque era ingerto en Durazno. No se ha traído á este reino del Perú más de una casta de Ciruelas de las muchas que hay en España, y esas las más comunes que allá se dan, que son unas moradas grandes, que vulgarmente se dicen en España *chabacanas*, y por otro nombre *hartabellacos*; y el no haberse traído las demás especies, ha sido quizás por ver cuán mal han aprobado éstas. Pero á la Nueva España se han llevado otras dos castas déllas, y se dan como las primeras.

CAPÍTULO XXIV

Del Almendro.

EN este reino del Perú se dan las almendras solamente en los valles templados de la Sierra; cógese la mayor copia déllas en los términos de la diócesis del Cuzco. En los valles de los Llanos nace muy bien el Almendro y echa flor, mas no se logra, porque se cae toda antes de cuajar el fruto. Danse las mejores almendras y en mayor abundancia en el reino de Chile, de donde se suelen entrar á este del Perú, aunque ni las unas ni las otras son tan dulces y sabrosas como las traídas de España, ó porque la casta que se trajo á esta tierra no era buena, ó por no hallarse acá temple conveniente á éllas. Las hay dulces y amargas; si bien es verdad que cuantas hasta ahora se dan en este reino y en el de Chile, no bastan para el gasto que hay déllas, y así se trae todavía de España buena cantidad de almendras en cada flota, que es causa de que valgan caras; porque valiendo en esta ciudad la libra de confitura de dos á cuatro reales la libra, las almendras confitadas valen comunmente á ocho.

CAPÍTULO XXV

Del Moral y Morera.

MÁS dichosa ha sido la Nueva España que este reino del Perú en la riqueza que tiene de la seda que se labra en ella, no porque falte á este reino disposición y

aparejo para su beneficio, sino por no haberse dado á él sus moradores; porque á las personas que yo he tratado inteligentes del beneficio de la seda, he oído decir no haber tierra en el Mundo de temple más á propósito para criarse el gusano que la hila, que los Llanos deste reino; porque demás de ser de temperamento blando y regalado, nunca en ellos hay tempestades de agua, truenos y rayos, ni soplan los vientos recios y deshechos, que son las cosas que suelen ofender á estos animalejos. Á los principios de la fundación deste reino, cuando se trujeron á él las demás plantas europeas, de que al presente hay gran copia en muchas partes, y algunos años después, se trujo la semilla de la seda y se criaron gusanos en esta ciudad de Lima; á donde se comenzó á beneficiar la seda, que salía por extremo buena, como me certificaron personas antiguas que la vieron criar; mas, por descuido suyo, se murieron los gusanos sin dejar sucesión, por no haber habido cuidado y curiosidad de volver á traer la semilla, y no se llevó adelante su beneficio; y así, al presente no se saca otro provecho de los Morales más que el de su fruto y madera.

Experimentóse una cosa cuando en esta ciudad se labraba la seda, como supe de los antiguos, y era, que solía revivir la semilla antes de tiempo, respecto de ser el temple de estos Llanos más inclinado á calor que á frío; mas remediaban este daño con llevar la semilla á la Sierra, doce leguas de aquí, que es tierra fría todo el año, de á donde no la traían hasta que era tiempo y los Morales tenían ya hoja nueva. Trájose á la Nueva España primero que al Perú la semilla de la seda, la cual hizo traer de España el marqués del Valle D. Fernando Cortés, y primero se benefició con *Morales de la tierra* y luego se trujeron Moreras y Morales de España, con que hoy se beneficia en la provincia de la Misteca, pero en mucha menor cantidad que antes, y es esta seda de la Misteca extremada de buena.

CAPÍTULO XXVI

Del Pino.

AUNQUE los *Pinos* que se hallaron en muchas provincias de las Indias son de la misma especie que los de Europa, con todo eso, difieren déellos en algo, como es en su fruto y en no ser de madera tan recia. Déstos se halló gran copia en la Nueva España, mas [no] los había en este reino del Perú, á donde se trujeron de España los que ahora hay. Los cuales hizo traer uno de los primeros conquistadores deste reino, llamado Diego Maldonado, y los plantó en la huerta de su mayorazgo, que dista medio cuarto de legua desta ciudad de Lima, á donde se ven hoy dos, que son los primeros, tan altos y crecidos, que sobrepujan á todos los árboles de su contorno; echan muchas y grandes piñas llenas de piñones, de que se han plantado algunos otros, aunque pocos, porque crecen tan despacio, que quitan las ganas de plantarlos.

CAPÍTULO XXVII

Del Ciprés.

PUESTO caso que en algunas partes destas Indias se hallaron *Cipreses*, como es en el reino de Chile, á donde sin plantarlos ni cultivarlos nacen tantos que se hacen grandes montañas déellos, todavía en este reino del Perú no los había, y los que ahora nacen en él son traídos de Espa-

ña. El primero que hubo en este reino, nació en el Colegio de San Pablo de la Compañía de Jesús desta ciudad de Lima el año de 1580, de unas agallas traídas de España; y siendo forzoso, porque impedía la traza del edificio de la casa, lo cortamos el año de 1613, y con ser de treinta y tres años, no había dado semilla hasta el mismo año en que fué cortado. Della se hizo un almácigo y nacieron más de doscientos, que se repartieron á muchas partes. Pero antes que se cortara este primer Ciprés, había ya plantados otros muchos en esta ciudad. En la Nueva España son más generales estos árboles, y crecen derechos y de lindo talle, por lo cual acostumbran plantarlos en los cementerios de las iglesias de los indios. En esta ciudad de Lima los tuerce el viento Sur, que es el que sopla ordinariamente, y así no suben derechos hacia arriba, sino inclinándose á do les impele el viento.

CAPÍTULO XXVIII

Del Guindo.

MUY apreciadas han sido las guindas en esta tierra, y aunque muchas veces se han sembrado sus pepitas y algunas han nacido, no han tenido tan buen suceso como los demás árboles traídos de España; pero ya la perseverancia y porfía han conseguido el cumplimiento deste deseo; porque se dan ya guindas en muchas partes deste Nuevo Mundo. Comenzaron á darse las primeras en esta América Austral en el puerto de Buenos Aires, hacia los años de 1610, y desde allí se llevaron á Chile ahora treinta años; y algunos después se trujeron de Chile á este reino del Perú y se dan en la provincia de Guaylas, desta diócesis de Lima. En esta ciudad se plantó antes un Guindo y

dió tres ó cuatro guindas, y poco después se secó, porque el temple destos Llanos no es aparejado para Guindos; pero se dan con abundancia doce leguas de aquí, río arriba, en las cabezadas de la Sierra, que es tierra muy acomodada para toda fruta de tierra fría. En la Nueva España son mucho más antiguas las guindas; si bien las que yo comí en México no son tan buenas como las de España.

CAPÍTULO XXIX

De los Nísperos y Azufaifas.

AUNQUE se ha traído el Níspero á este reino del Perú y nace bien en los valles de la Sierra, con todo eso, se ha extendido muy poco, pues no lo he visto más que en la ciudad de Guamanga; y el no haberlo plantado en otras partes, debe de ser por no haberse hecho estimación desta fruta, que es algo áspera y desabrida, y lo principal, por haber en esta tierra grande abundancia de otras delicadas y preciosas, así de las traídas de Europa como de las de la tierra.

Tan poca estima se ha hecho de las Azufaifas como de los Nísperos; pues aunque se trujeron de España y nacen bien en los valles de la Sierra deste reino, se han plantado en muy pocas partes. Donde las vi la primera vez fué en las riberas del río de Apurima, en los términos de la ciudad del Cuzco, en tierra inculta y desierta, que no sé con qué ocasión las plantaron en aquel lugar, si no es que antes de ahora haya habido en él alguna huerta que se haya dejado perder. Fuera deste valle de Apurima, no sé que las haya en otra parte más que en la provincia de la Recaja [Larecaja], diócesis de Chuquiabo.

CAPÍTULO XXX

De las Nueces y Castañas.

LAS nueces de Castilla se dan con mucha abundancia en la Nueva España, á donde debe de haber años que se trujeron de España, porque se ven Nogales de mucha edad; pero hasta ahora no hay esta fruta en el Perú, en cuyo lugar suplen las *Nueces de la tierra*.

También se dan castañas en la Nueva España, aunque más pocas. En la huerta del Conde de Santiago de Calirraya, dos leguas de México, se ven dos Castaños muy grandes, que parecen ser los primeros que nacieron en aquel reino; á éste del Perú no se han traído hasta ahora, que si se trujesen, no dudo que se darán bien, pues en muchas partes se halla temple aparejado para este linaje de plantas.

CAPÍTULO XXXI

Del Romero, Retama y Gayomba.

NACE el Romero copiosamente en todo este reino del Perú, así en los Llanos como en los valles de la Sierra. Trajo su semilla el año de 1579 un caballero vecino de la ciudad de Lima y encomendero de indios, llamado D. Alonso Gutiérrez, volviendo de España á este reino, al cual alcancé yo á conocer por algunos años, y murió el de 1614. Sembróla en una gran huerta que tenía dentro de su casa en esta ciudad, linde del monasterio de monjas

de la Santísima Trinidad, la calle en medio; la cual huerta se ha convertido en casas, que de pocos años á esta parte se han edificado en ella. Estimóse tanto esta planta en aquel tiempo, que me contó el dicho D. Alonso que, sabiendo el Virey D. Francisco de Toledo que era nacida, vino á su huerta y hincándose de rodillas la besó. Desde esta ciudad se extendió muy en breve por todo el reino; mas hasta ahora no se ha hecho silvestre en alguna parte que yo sepa; solamente nace lo que se planta en las huertas y jardines; y es planta tan preciada, que no hay verjel á donde, entre las más preciosas y de estima, no tenga lugar. Nace tan á poca costa y trabajo, que hincando una ramita en la tierra, al punto nace, y así los más que se plantan es de rama. En algunas huertas crece con tanto vicio, que he visto romerales de dos estados de alto, y tan espesos, que un hombre á caballo se puede esconder en ellos.

La Retama que se ha traído á esta tierra, es la que vulgarmente llamamos Gayomba ó Genista, y es la segunda especie de Retama que describe el doctor Laguna sobre Dioscórides; la cual crece tanto en esta tierra, que se hace un mediano árbol, alto dos ó tres estados y muy poblado de sus junquillos ó varillas lisas y correosas. Nace en la Sierra y en los Llanos deste reino del Perú, y en mayor abundancia en la Sierra, á donde todo el año tiene flor, pero en mayor copia á sus tiempos. Siémbrase en los jardines entre las flores y plantas odoríferas, y es muy estimada por sus hermosas y fragantes flores. Trájola á este reino el año de 1580 un caballero llamado D. Melchor de Ávalos, vecino de Arequipa y natural de la ciudad de Baeza.

CAPÍTULO XXXII

De las Cañas dulces y de las comunes.

ES tan general la Caña dulce en todo lo que de la América se comprende en la Tórrida zona, que no hay provincia poblada de españoles de cuantas en ella se incluyen, que no alcance á gozar su apetecible fruto, por la grande abundancia que dél se coge en las tierras calientes de temple *yunca* y en las de moderado calor. Y ha acarreado esta planta tan grande provecho á estas Indias, que muchas tierras que de suyo eran inhabitables, principalmente para españoles, por su esterilidad y clima destemplado y malsano, ha sido causa de que se habiten y de que por la gran copia de azúcar que en ellas se coge sean ricas y frecuentadas de muchos que de varias partes acuden á comprar tan suave mercadería. Trajo la Caña dulce de España un Pedro de Atienza, vecino de la Concepción de la Vega, de los primeros pobladores de la Isla Española; y diéronse primero estas Cañas en aquella isla, de á donde se extendieron por todas las Indias y fueron traídas á este reino del Perú muy á los principios de su fundación; á donde se dan tan bien, que ninguna tierra le hace ventaja, respecto de haber en él temples muy aparejados para esta planta, pues de las tres diferencias de tierra en que se divide todo el Perú, en ninguna se deja de dar copiosamente, como es en los Llanos, en la tierra *yunca*, y hasta en medio de las tierras frías y páramos destemplados, donde parece que no había de haber temple aparejado ni para ésta ni para otras plantas hortenses y domésticas, se hallan muchos valles hondos y quebrados, que, por ser tan calientes, que iguala su calor á el de las tierras *yuncas* y

sobrepaja á el de los valles de los Llanos, son fertilísimos destas Cañas. Por donde, por estar la ciudad del Cuzco en el corazón de la Sierra, en un temple tan áspero y frío que no madura ningún género de fruta dentro délla, es la más abundante de azúcar deste reino, por la mucha que se hace en los valles calientes de su comarca.

Donde con más vicio crece la Caña dulce es en las tierras *yuncas*, donde se hacen algunas tan gruesas como el brazo, altas más de dos estados y de canutos muy crecidos y largos. En estos Llanos del Perú, por ser tierra más templada, no crece tanto, antes son comunmente cortas y no muy gruesas, muy juntos los nudos, con que los canutos se hacen cortos, á cuya causa no son tan zumosas como las de tierra *yunca*; pero hácenles gran ventaja éstas en que, por nacer en tierra menos húmeda, su licor es mucho más dulce y no tan aguanoso y se perfecciona y toma punto al cocerse, con menos fuego y merma, y su melado sale más blanco y sabroso. En todas estas Indias vale muy barata la miel de Cañas, la azúcar y cuanto della se hace; en la comarca del Cuzco, donde se coge la mejor azúcar deste reino, vale de ordinario la arroba de cuatro á cinco pesos, y en otras partes es más barata; y en esta ciudad de Lima es el precio común de una botija de miel cuatro pesos, y otro tanto una arroba de azúcar, que es lo mismo que ocho reales en España.

Es cosa increíble y que pone admiración ver la inmensa cantidad de dulces que se gastan en estas Indias; que yo tengo para mí, que no debe de haber region en todo el Universo donde se consuma tanta suma; y con todo eso, sobra tan grande copia de azúcar cada año, que se cargan muchos navíos délla para España. Y sin embargo de que se hace azúcar la mayor parte del licor que de las cañas se exprime, con todo eso, es muy grande la cantidad que se consume en hacer miel regalada, por el grande gasto que donde quiera hay della; porque es tan ordinario y familiar

por acá su uso, que no sólo sirve para dar sabor á los potajes, sino también de vianda, en tanto grado, que casi no hay almuerzo más común y cuotidiano para los muchachos, y aun para no pocos de los grandes, que miel comida en sopas, como en España el arropo; de que dan buen testimonio las pulperías, pues lo más que se vende en ellas y en que los pulperos tienen mayor ganancia, es en la miel.

Por la falta de leña que generalmente padece casi todo este reino del Perú, era muy grande la costa que ella tenía á los señores de ingenios para cocer el caldo de las Cañas; mas, como el ingenio de los hombres constreñidos de la necesidad se adelgaza y despierta tanto, vino á encontrar modo como socorrer esta necesidad y remediar este daño en esta forma: solíase la caña, después de exprimida, echar por cualquier parte, por no parecer de utilidad alguna; mas advirtiéndolo en que secándola bien al Sol podría servir de leña, hicieron la experiencia y salió tan bien, que casi en todos los ingenios y trapiches de azúcar deste reino, con sólo el cogollo y hojas de la Caña y con el *bagazo* (así llaman á la caña molida y exprimida) se cuece y beneficia su licor.

Aunque se hallaron en estas Indias varias especies de Cañas, como dejo dicho en su lugar, con todo eso, carecían de la Caña común y doméstica de Europa; la cual se trujo de España muy á los principios y nace ya en todas partes y sirve acá en los mismos usos que en Europa, pues hasta los cohetes que se hacen en las fiestas y regocijos, son de sus canutos; y para los juegos de cañas, donde hay copia déllas, no sirven ya las de la tierra como servían antes que nacieran acá éstas.

CAPÍTULO XXXIII

Del Trigo.

LA excelencia desta planta y semilla, como la que tiene el principado entre las demás deste género, y la grande utilidad que ha acarreado á esta tierra, piden que se haga memoria por extenso del principio que tuvo en ella y de quien fué tan gran bienhechor desta república, que la provee ya de la cosa más necesaria para el sustento della, como es el pan. Por lo cual me alargaré en este capítulo algo más de lo ordinario, por hacer mención en él de quién y en qué tiempo y forma dió el Trigo á este reino del Perú, pues es justo quede perpetua memoria deste beneficio y que esta república, siquiera en no echarla en olvido, muestre el debido agradecimiento á quien tanto cuidado puso en dejarla abastecida así deste como de otros muchos bienes que ahora goza; pasó pues desta manera:

Una de las primeras casas y de las más principales que se fundaron en esta ciudad de Lima en su población y asiento, fué la de Francisco Martín de Alcántara, hermano del Marqués D. Francisco Pizarro, conquistador del Perú. Fué así mismo el dicho Francisco Martín de los primeros conquistadores deste reino y pobladores desta ciudad, al cual, en el repartimiento que se hizo de solares para su fundación, le cupo la esquina que cae entre las Casas reales y Casas de Cabildo, calle en medio, y en él labró las casas de su morada, que al presente, por haberse renovado, son de las buenas y suntuosas desta ciudad. Ennoblecíó esta casa no menos que el señor della su mujer D.^a Inés Muñoz, matrona digna de perpetua memoria por las muchas partes y excelencias que en ella concurrían para eter-

nizar su nombre. Porque ella fué la primera mujer española que entró en este reino en compañía de su cuñado el Marqués D. Francisco Pizarro, cuando comenzó su conquista; ella fué una de las primeras pobladoras desta ciudad y república; ella la que hizo el primer obraje de lanas de Castilla en su repartimiento y encomienda de indios del valle de Jauja, dando traza cómo las lanas que hasta entonces se perdían, se aprovechasen, haciéndose déllas frezadas, cordellates, sayales y otras cosas; ella, por su industria y diligencia, hizo traer de España los más de los árboles y plantas que ahora goza esta tierra; y ella, finalmente, fué la que dió el Trigo á este reino del Perú, de donde se extendió después á las demás provincias desta América Austral. Fué casada esta señora segunda vez con D. Antonio de Ribera, caballero muy principal, que fué el que trujo el Olivo de España; por manera que á esta casa de D.^a Inés Muñoz debe esta república el pan y el aceite que en ella se cogen.

El principio que tuvo el Trigo fué desta manera: el mismo año que se fundó esta ciudad de los Reyes en el asiento que hoy tiene, que fué el de 1535, habiéndose traído de España un barril de Arroz, se puso un día esta señora á escoger y limpiar un poco, para hacer un potaje con que regalar á su cuñado el Gobernador, que en aquellos principios era un guisado de arroz regalo extraordinario. La cual, como á vueltas del Arroz hallase algunos granos de trigo, los fué apartando con intento de sembrarlos y probar ventura á ver si acaso se daría Trigo en esta tierra. Sembrólos en una maceta con el cuidado y curiosidad que si plantara una mata de Clavellinas ó de Albahaca, y con el beneficio y regalo que fué haciendo á esta su corta sementera, regándola á sus tiempos, nació y creció con notable lozanía y dió muchas y grandes espigas. Cogida esta cosecha, que fué la primera de Trigo y más fértil proporcionadamente que ha habido en este reino, se volvió luego

á sembrar á mano, sin que se perdiese grano, con grandísimo gozo de todos los moradores desta ciudad, por la esperanza que concibieron que de tan pequeños principios había de resultar el sustento y hartura deste reino, como sucedió. Porque como el Trigo que se cogía se volviese á sembrar á mano muchas veces, poniendo en su beneficio todo el cuidado y diligencia posible, multiplicó tanto y tan en breve, que dentro de tres ó cuatro años se comenzó á moler trigo en esta ciudad y hacer pan dél. Porque el año de 1539 se hicieron los primeros molinos, y el siguiente de 40, por haber ya cantidad de pan de Trigo para vender, hizo el Cabildo su primera postura, y señaló el precio que había de llevar por la molienda, que fué por cada hanega de Trigo tres almudes de molienda, y á real la libra de pan. Y al fin del mismo año, cuando es la cosecha del Trigo, bajó la postura del pan á medio real la libra. Y como fuese creciendo cada año la cantidad de Trigo que se cogía, y la gente que entonces había en esta ciudad fuese muy poca, en 19 de Noviembre de 1541 se puso el pan dos libras y media al real, porque ya valía la hanega de Trigo no más que peso y medio, aunque, por los pocos molinos que había, costaba la molienda á medio peso la hanega. Finalmente, bajó su precio tan en breve, por causa de la mucha abundancia que ya se cogía de Trigo en este valle de Lima, que en 24 de Diciembre del año de 1543 valía el Trigo á ducado la hanega, que corresponde á tres reales en España, y se puso el pan tres libras y media por un real.

En la mayor parte de la América no se coge Trigo, por no serle el temple á propósito; porque en todas las tierras *yuncas* no se da, y aunque sembrado nace, no grana; y en otras deja de darse, por ser muy frías y destempladas, como en los páramos y sierras nevadas del Perú; y con todo eso, el reino más abundante de trigo de toda la América, es éste; á donde nace y se coge mucho en los valles

templados de la Sierra, y más copiosamente en los de los Llanos y costa de la mar. En la Sierra, nace en unas partes de temporal y en otras de regadío; siémbrese en los valles y en las laderas y faldas templadas de las sierras, donde nace con esta diferencia: que el de los valles no suele ser tan bueno, por ser de ordinario los tales sitios en la Sierra muy húmedos, pero el Trigo que se coge en las laderas y lugares altos, es el mejor de la Sierra, á causa de ser las tales tierras enjutas, á donde, en lloviendo, corre y se escurre el agua. Esto se experimenta en la ciudad del Cuzco, á donde del Trigo de los valles de su distrito no se hace tan blanco y regalado pan como del de las laderas; aunque también se halla en esto su contrapeso, y es, que en los valles acuden á más las cosechas y con menos riesgos de seca, que parece haber el Autor de la Naturaleza compartido las calidades destas dos diferencias de sitios de tal manera, que la escasez de las laderas se compensase con la calidad y excelencia de su fruto; y con la fecundidad que dió á los valles, el ser su Trigo de menos valor y estima. Pero aunque esto es lo general, todavía se hallan valles en la Sierra que llevan escogido pan, y muchas laderas que, por falta de agua, no se siembran. En toda la Sierra acude el Trigo á menos en comparación de los valles de los Llanos; porque lo común y ordinario es acudir de seis á doce por hanega, y á donde acude á catorce ó á quince se tiene por tierra fértil. Mas en los Llanos, comunmente se coge de quince á treinta por hanega, y de aquí va subiendo conforme la fertilidad de la tierra y beneficio que á los sembrados se les hace; porque hay valles donde se cogen de una hanega de sembradura de Trigo ciento ó doscientas, y no pocas veces llegan á cuatrocientas y á quinientas hanegas. Todo el Trigo destes Llanos es de regadío y le da presto *Gorgojo*, y así, para guardarlo de un año para otro, usan los labradores de algunos medios; el más ordinario y que la experiencia ha mostrado, es de-

jarlo después de trillado en la parva envuelto con la paja sin aventarlo, y como se va gastando, ir aventando lo que es menester, porque no hay riesgo de que se moje con las aguas, porque no llueve en esta región de los Llanos. Sólo un detrimento suele padecer, que es comerse las aves parte dél; pero como la abundancia del Trigo es grande, no se hace mucho caso desto, y también porque con facilidad se ataja este daño.

Otro modo de guardar el Trigo después de limpio, es enterrarlo en arena; éste usaban los indios para guardar el *Maíz*, al cual da también mucho *Gorgojo*, y déellos lo han tomado los españoles; y llaman los indios al sitio donde así se guarda, *Colca*. Vale ordinariamente el Trigo muy barato en los Llanos, porque en algunos valles no sube su precio de ocho á doce reales la hanega. En esta ciudad de Lima, como en Corte, anda siempre más caro, y con todo eso, su precio ordinario es de dos á cuatro pesos la hanega. Pero donde siempre anda más barato en este reino, es en la ciudad de Quito y su comarca, á donde ordinariamente dan ocho panes de á libra por un real, que corresponde en España á maravedí la libra; y una hanega de Trigo no sube de ocho reales.

CAPÍTULO XXXIV

De la Cebada, Arroz y Centeno.

UNA de las cosas en que resplandece maravillosamente la providencia del Criador, es en que, habiendo dado tan diferentes y contrarios temples y calidades á diversas tierras del Mundo, haciendo que unas fuesen calientes y otras frías, unas secas y otras húmedas, y unas muy templadas y fértiles y otras destempladas y estériles,

para todas crió gran variedad de plantas y legumbres tan convenientes á los diversos climas y constelaciones de cada tierra, que ninguna se halla que del todo sea inútil é infructífera. Porque la que no es aparejada y dispuesta para unas plantas, lo es para otras; lo cual experimentamos á cada paso en estas Indias, por la gran variedad de temples que se hallan en éllas, así en algunas especies de granos, como en otras muchas plantas de las más necesarias para el sustento de los hombres. Y principalmente vemos esto en la Cebada y en el Arroz, que son dos especies de granos que piden tierras del todo contrarias en calidades. Porque el Arroz nace copiosamente en las tierras *yuncas*, que son las muy calientes y húmedas, á donde no se coge Trigo ni Cebada ni otras muchas legumbres; y por el contrario, la Cebada en las tierras frías y secas que por el rigor de su temple son estériles de Trigo, Arroz y otras especies de semillas.

Así la Cebada como el Arroz se trujeron á este reino del Perú muy á los principios de su población; y se da la Cebada en todas las partes que el Trigo, y en algunas otras que, por ser muy frías, no llevan Trigo. De donde viene á ser la Cebada más general en esta tierra que el Trigo, á causa de ser más recia para resistir las heladas que suelen abrasar los Trigos. Pero aunque se da también esta semilla, con todo eso, se siembra y coge en muy poca cantidad, por no ser élla en esta tierra el sustento ordinario de las bestias, sino la Alfalfa y el *Maíz*. En algunas tierras muy frías y de páramos destemplados, á donde no nace ningún género de planta frutífera, ni aun la Cebada llega á granar, se suele también sembrar mucha y segar, para mantenimiento de las cabalgaduras, como se hace en Potosí y en las provincias del Collao. Y parte de la *Alfalfa* se deja secar, y así seca y sin granar, á causa de los hielos, la siegan y guardan para entre año, como en otras partes la paja.

El Arroz nace con grande abundancia en la mayor parte

de la América por ser el temple muy conveniente para él; y así, donde no se coge Trigo ni Cebada, como es en las tierras *yuncas*, con la gran copia de Arroz que se da, suplen sus moradores la falta del Trigo y de otras legumbres. Verdad es que se hallan tierras tan fértiles y de tan excelente temple, en que juntamente nace el Arroz con el Trigo y todo género de grano, como son los valles de los Llanos deste reino; mas, lo común y ordinario es, que el temple que es á propósito para Trigo no lo sea para el Arroz, y al contrario. Las tierras frías se proveen de Arroz de las calientes, y éstas de Trigo de aquéllas; y deste modo, trocando sus frutos unas con otras, todas son abastecidas.

El Centeno se ha traído también de España, y aunque se da muy bien en esta tierra, se siembra en muy pocas partes, porque por la abundancia que hay de otras legumbres, debe de hacer ésta muy poca ó ninguna falta.

CAPÍTULO XXXV

De las Habas, Garbanzos, Lentejas y Fríjoles.

LAS Habas, Garbanzos, Lentejas y Fríjoles pequeños, llamados en España Judihuelos, se han traído á esta tierra y se dan donde quiera copiosamente. En algunas partes, como es en la diócesis del Cuzco y en la de Chuquiabo, han entrado mucho los indios en el uso de las Habas, y hacen sementeras déllas, particularmente en las tierras más frías que templadas, donde suelen helarse los maizales, porque las Habas sufren más los hielos que el *Maíz* y que otras muchas legumbres.

En los españoles es más general el uso de los Garbanzos que el de las Habas, los cuales se cogen en muchas tierras y hay no poco gasto déllos; si bien lo hubiera mucho

mayor si se hubiera introducido en estas Indias el uso tan general que hay en España de Garbanzos tostados, por los muchos que por este camino se consumieran; lo cual no he visto usar hasta ahora en las tierras por donde yo he andado.

Danse también abundantemente Lentejas, pero el uso déllas es muy poco, respecto de la gran abundancia que hay de otras legumbres. Las Lentejas que se gastan en esta ciudad de Lima vienen del reino de Chile, á donde se cogen muchas.

Los Fríjoles de Castilla nacen comunmente en tierras calientes y templadas; gástanse en mayor cantidad verdes que secos; los cuales se suelen comer, cuando están tiernos, con aquella vainilla en que nacen, cocidos y con aceite y vinagre, porque desta manera suplen la falta que hay de Espárragos.

CAPÍTULO XXXVI

Del Lino, Cáñamo, Alfalfa y Alpiste.

EL Lino nace muy bien, así en las tierras templadas como en las frías deste reino, aunque se siembra muy poco, por no haberse aplicado las mujeres á hilarlo. En el reino de Chile y en las provincias de Quito y del Nuevo Reino de Granada, se labra ya algún lienzo, el cual sale tan bueno como el casero de España. Siémbrase la Linaza en otras partes, no para haber lienzo, sino para sacar el aceite desta semilla, que gastan los pintores y en las boticas.

No con menos abundancia que el Lino nace en todas partes el Cáñamo; el cual tampoco se beneficia en este reino sino muy poco, por haber otras muchas plantas de que se hacen las sogas que ordinariamente sirven en la

agricultura y en los demás usos; si bien es verdad que no llegan estas cuerdas y sogas de plantas de la tierra á ser tan recias y de tanta dura como las de Cáñamo; por lo cual, para el aparejo de los navíos desta Mar del Sur, se suelen traer de España algunas jarcias; pero ahora en menos cantidad que antes, á causa de que se lábra ya en Chile mucho Cáñamo, de á donde se traen jarcias y toda suerte de cordaje al puerto desta ciudad de Lima.

En todo este reino del Perú y en otras muchas provincias deste Nuevo Mundo, es increíble la infinidad de Alfalfa que se gasta, porque es el sustento común de las bestias del servicio de los españoles y de los indios; á cuya causa, en todas las poblaciones de temple aparejado, hay grandes hazas de Alfalfa, que no se agotan en todo el año ni pierden su verdor y hermosura, por ser de regadío, que no poco amenos y vistosos hacen los campos. Esto es en esta ciudad de Lima en mayor cantidad, á donde el gasto de Alfalfa es tan grande, que muchos no siembran otra cosa en sus heredades y *chácaras*, por cuanto sacan mayor ganancia destos alfalfaes que de otras sementeras; por lo cual está todo el año gran parte deste espacioso valle ocupado de alfalfaes. De una vez que se siembra, dura un alfalfal en unas partes diez ó doce años y en otras más y menos; en el cual tiempo se siega muchas veces al año, porque, con el continuo riego que tienen, en segándolos, vuelven á nacer muy en breve. Donde primero nació la Alfalfa en este reino fué en esta ciudad de Lima, á donde trujo su semilla del reino de Valencia un portugués llamado Cristóbal Gago, que pasó á este reino al principio de su conquista con el adelantado D. Diego de Almagro, y la sembró en una *chácara* que tuvo media legua desta ciudad.

Del Alpiste que ha venido de España á vueltas de otras semillas, se ha sembrado en esta tierra, y también nace, aunque, como apenas hay para qué sea necesario, no es cosa de que se tiene cuidado; porque, para sustentar los

pájaros enjaulados, sirve el *Maíz* quebrantado, la semilla de Nabo y otras. Fuera del Alpiste que se ha traído acaso, he visto algunas personas curiosas que, volviendo de España á esta tierra, han traído algunos pájaros de jaula, principalmente Canarios, y han traído asimismo cantidad de Alpiste con que mantenerlos por el camino. El año de 1612 trajo de España á esta ciudad un mercader conocido mío más de sesenta Canarios en otras tantas jaulas muy curiosas, hechas de hilo de hierro, y treinta botijas de Alpiste para sustentarlos.

CAPÍTULO XXXVII

De las Flores traídas de España.

TODAS las flores que hasta ahora se han traído de España á estas Indias, nacen acá con grande abundancia, de las cuales tenía no menos necesidad esta tierra que de las demás plantas europeas; porque, aunque son innumerables las diferencias de flores que nacen en estas Indias naturales de acá, casi todas son silvestres y poco odoríferas, y ninguna digna de ser comparada con la belleza y fragancia de la Rosa ni con otras de las más olorosas de las nuestras castellanas. Algunas destas nuestras flores suelen degenerar en esta tierra y no tener tan fino olor como en Europa. Otras nacen sin diferenciarse en cosa alguna de las de allá, pero ninguna se ha mejorado con la mudanza de suelo, como ha sucedido á algunas de nuestras plantas de que arriba queda hecha mención; si bien muchas destas flores nacen en esta tierra con mayor abundancia y con menos beneficio que en España.

Comenzando por la Rosa, como por la más noble y reina de todas, digo que se pasaron muchos años desde

la fundación deste reino del Perú, sin que gozase de la belleza desta flor. Trájose su semilla á esta ciudad de Lima hacia los años de 1552, y como cosa tan deseada, se puso gran cuidado y diligencia en sembrarla, para que se lograra y perpetuase en esta tierra, y con este intento se dijo una misa con la semilla puesta sobre el altar, para que con la bendición del sacerdote tuviese feliz suceso, como lo ha tenido, porque es al presente una de las plantas que más se han extendido en estas Indias y de las que más copiosamente nacen en todas partes. Diéronse las primeras Rosas en esta ciudad en el sitio á donde ahora está fundado el hospital del Espíritu Santo, que entonces era una huerta que caía fuera de la ciudad, siendo Virey del Perú el marqués de Cañete D. Andrés Hurtado de Mendoza; y la primera Rosa que nació, se la puso el arzobispo Fr. Jerónimo de Loaisa por su misma mano en la suya á una imagen de bulto de Nuestra Señora que estaba en la iglesia mayor, en una fiesta solemne, á vista de todo el pueblo. Contóme uno de los primeros caballeros que nacieron en esta ciudad, llamado el capitán Diego de Agüero, que se había hallado presente á la misa que se dijo para bendecir la semilla de la Rosa, que siendo él poco después paje del virey Marqués de Cañete, entró un día á su presencia á tiempo que tenía en la mano una Rosa que le habían presentado de las primeras, la cual como vió este caballero y no la conociese, por no haberla visto en su vida, admirado de su hermosura y fragancia, se llegó al Virey á preguntarle qué flor era aquélla tan linda? y el Virey, viendo la novedad que la Rosa había causado á su criado, con amor y agrado satisfizo á su pregunta.

Éste fué el principio que tuvo la Rosa en este reino del Perú, á donde hay el día de hoy innumerables Rosales y á su tiempo tanta cantidad de Rosas, que llega á venderse en esta ciudad, cuando más barata á medio real, y aun á cuartillo la libra. La cual se gasta en los mismos usos que

en Europa, en las boticas, para sacar agua rosada, y en hacer muchas y diversas conservas; y grandísima copia en adornar las iglesias y altares con ramilletes y exparciéndolas por el suelo; de suerte que no se celebra fiesta es esta ciudad de los Reyes desde Agosto hasta Enero, que es el tiempo déllas, en que no se consume gran cantidad de Rosas. No se ha traído hasta ahora más de una especie déllas, que son las más comunes, las cuales conservan el olor y las demás calidades que en España tienen. Los Rosales se levantan poco de la tierra, respecto de que cada año se podan para que mejor fructifiquen; y algunos años también los queman, porque desta suerte se ha experimentado en esta tierra que dan mayor abundancia de Rosas y sienten este beneficio menos. En muchas tierras, por la uniformidad del temple, duran todo el año las Rosas, aunque la fuerza déllas en este reino del Perú es desde mediado Agosto hasta fin de Enero.

Los Claveles rojos y Clavellinas manchadas de blanco y purpúreo son tan generales en este reino como las Rosas, porque nacen en todas las partes que éllas y se dan con no más regalo que cualquiera legumbre ó otra cualquiera hierba de las comunes, sin ser necesario escoger tierra en que sembrarlas ni ponerlas en macetas; y así, ordinariamente se siembran en las huertas entre las otras plantas y legumbres, y cunden tanto, que en breve cubren la tierra como si fueran hierbas silvestres. En muchas partes deste reino duran todo el año sin agostarse, y no cesan de producir flores. En la Sierra deste reino nacen en mayor abundancia que en los Llanos, pero huelen menos aquéllas que éstas; aunque tampoco éstas de los Llanos tienen tan agudo olor como las nacidas en España.

Las Azucenas no son tan comunes como las Rosas y Clavellinas, porque piden temple que declina más á frío que á calor, y porque hasta ahora no se han extendido por todas las partes destas Indias. Donde mejor y en más abun-

dancia se dan en este reino, es en la provincia de Quito. En esta ciudad de Lima, me acuerdo yo, cuando ahora cincuenta años, apenas se veía una Azucena, pero ya se dan muchas, con que suelen adornar los altares; y tienen tan intensa fragancia como las que nacen en España.

El Lirio cárdeno se ha extendido por todo este reino del Perú y nace así en la Sierra como en los Llanos, pero con más abundancia en la Sierra, á donde con sola el agua del cielo conserva todo el año su verdor y á su tiempo produce copiosamente sus flores. Es el Lirio una de las plantas que nacen en páramos y temples muy fríos, y de las que más resisten los hielos.

Los Alhelíes se dan copiosamente en todo este reino del Perú, así en las tierras frías como en las calientes, y nacen con muy poco beneficio. Los hay de todos los colores que en España, blancos, amarillos, morados, rojos y encarnados.

Las flores llamadas Albeares (1) en la Andalucía, particularmente en el reino de Granada, cuya planta es muy semejante á la Cebolla, se trujeron de la ciudad de Granada á esta de Lima el año de 1594, y hasta ahora no se han extendido mucho por esta tierra, pues no las he visto yo fuera desta ciudad.

Así mismo nacen las flores llamadas en Andalucía Maravillas, las cuales se trujeron de España á este reino después que yo entré en él.

Las flores nombradas Escobillas, aunque no tienen ningún olor, se han estimado en esta tierra por ser de lindo parecer con su figura de estrella y hermosos colores, de las cuales se hacen muy curiosos y vistosos ramilletes. Trujéronse á esta ciudad de Lima en tiempo del Virey marqués de Cañete D. García Hurtado de Mendoza, y se dan con tanta abundancia como las demás flores referidas.

(1) Albihares.

Las hay de todos colores, azules, blancas, rojas, moradas y encarnadas.

La Malva grande, llamada comunmente Malva loca, trajo de España á este reino un religioso de la Compañía de Jesús en tiempo del virey D. Francisco de Toledo; echa esta planta unas flores blancas y purpúreas, las cuales, si tuvieran olor, fueran máspreciadas. Diéronse primero en esta ciudad de Lima, á donde las hay todo el año, con gran abundancia, y su planta crece tanto, que se levanta más de dos estados en alto. Otra casta de Malvas se trujo á esta ciudad el año pasado de 1651, y nació y dió flores este presente de 52; trájose su semilla de la ciudad de Quito, á donde primero nació en este reino pocos años ha. Crece esta planta de dos á tres estados y se pone muy copada, de hechura de Ciprés; sus hojas son como de Higuera, un poco menores y más blandas; las cuales sirven en la medicina, y dicen los médicos ser éstas las verdaderas Malvas, y más útiles que las comunes; su flor es purpúrea, del tamaño de clavellina, sin olor alguno, á la cual suceden unos botoncillos, en que está la semilla, que son unos granillos como de semilla de Rábanos.

La Manzanilla nace en toda suerte de tierras frías y calientes, y mucho mejor en las primeras; la cual sufre tanto el rigor del frío y de las heladas, que se ha experimentado ser la planta más recia para resistir las inclemencias del tiempo de cuantas cría esta tierra, así de las indianas como de las europeas. Porque, estando yo en la provincia de Chucuito, que es una de las del Collao y de temple tan frío, que por los meses de Junio y Julio, que es el rigor del invierno y cuando con los continuos hielos de cada noche se abrasan y agostan todas las hierbas sin quedar cosa verde, observé que por ese tiempo estaba la Manzanilla muy lozana, verde y cubierta de sus vistosas flores, sin que se marchitase ni recibiese detrimento alguno de las heladas; la cual se conserva todo el año en la dicha

provincia verde y florida, sin riego, más que el que le cae del cielo; y aunque suele faltar éste por seis ó siete meses, no se seca ni marchita ni deja de ir echando flores á todos tiempos.

La planta llamada en España Hierba de Santa María, cuyas flores son semejantes á las de la Manzanilla, salvo que son algún tanto mayores, nace solamente en temple de sierra, porque, habiéndola en este reino en los pueblos de la Sierra, no la he visto en esta ciudad de Lima ni en otra parte de los Llanos.

Pocos años ha que se dan los Narcisos, y sólo los he visto en esta ciudad de Lima, á donde, por ser flores nuevas y tan lindas, son muy estimados.

Menos tiempo ha que se comenzó á dar el Árbol que llaman en España del Paraíso, y en esta ciudad de Lima le dan nombre de Cinamomo.

La flor llamada Espuela de caballeros ha también muy poco que se da en esta ciudad, cuya semilla me enviaron á mí de España con las de otras mucha flores y frutas que, sembradas, nacieron algunas, y la primera de todas fué esta flor.

En la provincia de Quito y en otras de temple frío nacen Amapolas; no han cundido hasta ahora mucho, porque no se han dado á sembrarlas.

Aunque no han llegado á este reino las Mosquetas, nacen copiosamente en la Nueva España, así las blancas como las amarillas, y son tan olorosas como en Europa.

CAPÍTULO XXXVIII

*De las hierbas olorosas que comunmente
acompañan á las flores.*

LAS que deste género se han traído hasta ahora de España, son: la Hierba buena, Toronjil, Albahaca, Mejorana, Ajedrea y Trébol; las cuales todas nacen con gran abundancia en esta tierra, de suerte que no hay provincia donde no se hallen, así las que caen en temple de sierra, como en las de temple caliente; y las más han cundido tanto, que en algunas partes se han hecho silvestres, creciendo por los campos y yermos más remotos y apartados de poblado. La Hierba buena se trujo de España á los principios de la población desta tierra; donde primero se dió en este reino fué en esta ciudad de Lima, en el hospital de Santa Ana, y de aquí se extendió por todo el reino del Perú, á donde ha cundido tanto, que ninguna otra planta de las de Castilla es más común; porque no solamente nace en las huertas y tierras cultivadas, sino por las orillas de las acequias y ríos y en tierras inhabitables, y en tanta cantidad, que ha dado nombre á algunos sitios, como á una jornada que está en el camino que va desta ciudad á la de Quito, á la cual, por la mucha Hierba buena que hay en ella, le han puesto la *Jornada de la Hierba buena*. En este valle de Lima hay muy gran cantidad délla, mayormente por las acequias y orillas del río; por lo cual, en lugar de la Juncia que en España se esparce por el suelo en las fiestas solemnes, en muchas partes desta tierra se esparce y derrama Hierba buena, y para este efecto se siegan muchas cargas della.

El Toronjil nace todo el año en esta ciudad de Lima copiosamente, á donde se sembró primero que en otra parte

deste reino. Trújose de España su semilla en tiempo del virey D. Francisco de Toledo, y el mismo que la trujo y sembró, que fué un religioso de nuestra Compañía, me contó algunas veces una cosa que había observado, y era, que habiéndose sembrado la primera vez en esta ciudad su semilla, nunca la había dado, como había experimentado por más de treinta años; y así, todo cuanto Toronjil se planta es de rama, y prende luego, y es tan oloroso como en Europa.

Aunque la Albahaca no es tan general como la Hierba buena en darse por los campos con tanta abundancia (si bien en algunas partes se ha hecho silvestre), lo es en nacer en todas estas Indias con tan poco regalo y cultura, que no es menester más que sembrarla en cualquiera parte de semilla ó de rama, y regarla á tiempos, para que nazca con gran vicio, haciéndose délla muy altas y hermosas matas, que conservan todo el año su verdor sin agostarse, como vemos en esta ciudad de Lima, á donde nacen dos castas de Albahaca, la una de hojas menudas y la otra de hojas más crecidas.

La Mejorana también dura en muchas partes todo el año, señaladamente en esta ciudad, á donde no hay jardín á donde no se hallen cuarteles y eras desta hierba con labores y figuras curiosamente hechas, y suélese segar para echar en las iglesias en las fiestas solemnes.

La Aljedrea no la vi en esta tierra hasta el año de 1614, que entrando un día en una huerta de un amigo mío, me la mostró él como planta nueva y que era aquél el primer año que nacía en su huerta, cuya semilla le habían dado pocos meses hacía, y la tenía él por Tomillo, porque, por ser hombre nacido en ésta y no haber visto en su vida Tomillo, no lo conocía. Nace muy bien la Ajedrea en esta ciudad de Lima y á todos tiempos del año, y produce gran cantidad de sus florecitas moradas, á las cuales sucede la semilla.

El Trébol es cosa increíble lo que ha cundido en todas estas Indias y el daño que hace en los sembrados y huertas, á donde no es poderosa la industria de los hombres á estirpallo. Es causa de que los dueños de heredades y *chácaras* gasten todos los años muchos ducados en jornales para escardar los sembrados desta hierba tan perjudicial, que como produce tanta simiente, por más que limpien las tierras délla, nunca deja de quedar caída alguna, que luego vuelve á nacer. Es, en suma, el Trébol la planta que más copiosamente se ha extendido en este reino de cuantas han sido traídas de Europa; porque las demás que nacen ya de suyo por los campos y lugares incultos, sin industria humana, crecen solamente ó en las tierras que llueve ó en las orillas de los arroyos y ríos, y á donde no llueve, dentro de las huertas y *chácaras* de regadío. Pero el Trébol, ultra de que nace en todas las partes sobredichas, suele también nacer á donde nunca llueve en todo el año, sino un pequeño rocío por el invierno, como es en los Llanos del Perú, y con esa lluvia tan escasa, crece y llega á madurar y echar semilla; y aunque en el estío se agosta del todo la hierba, con todo eso, de la semilla que cayó en tierra, vuelve á nacer el invierno siguiente, como se experimenta en las Lomas deste valle de Lima, á donde de todas las plantas de Castilla sólo ésta nace sin sembrarla; y como crece en tanta cantidad, suele servir de leña después de seca, para calentar los hornos. El principio que tuvo el Trébol en este reino, fué desta manera (según me contaron personas antiguas en este reino): que habiendo sembrado dentro de su casa una semilla una señora desta ciudad de Lima para sacar Agua de ángeles (1), nacieron tres ó cuatro matillas, y porque una hija suya le arrancó una, se indignó tanto la madre contra ella, que la maltrató de palabra y obra, poniéndole las manos atadas; (tanta era

(1) Ó Angélica. Especie de purga.

la estimación que se tenía en esta tierra, á sus principios, de cualquiera planta de las que se traían de España). Y si como la hija arrancó sola una ramilla, las arrancara todas, hubiera hecho un muy gran servicio á todo este reino, si de aquéllas solas había de resultar el aumento que ha tenido el Trébol en esta tierra.

CAPÍTULO XXXIX

De los Rábanos, Nabos, y demás hortaliza deste género.

TODAS las hierbas y plantas que restan de las traídas de España, podemos reducir á dos géneros, en esta forma: que en el primero se comprenda toda suerte de hortaliza y verdura (tomado este nombre en toda su latitud), y en el segundo todas las demás plantas cuyo principal uso sirve á la medicina. Y comenzando por las que pertenecen al primer género, irán divididas en éste y en los dos capítulos siguientes por este orden: que éste tratará de la hortaliza cuyas raíces son las que principalmente sirven de mantenimiento; el segundo, de aquellas hierbas que son útiles por sus hojas y ramas; y el tercero de las que producen algún fruto ó semilla para mantenimiento y regalo del hombre. Á este lugar pertenecen los Rabanos, Nabos, Zanahorias, Ajos y Cebollas; las cuales plantas se trujeron de España á este reino del Perú al principio de su población, y nacen en todo él con abundancia, no sólo en los pueblos de españoles, sino también en los de los indios, que las siembran así para su uso como para vendellas á los españoles.

Los Rábanos nacen en tierras frías y calientes, y en al-

gunas se han hecho silvestres, naciendo en las tierras de labor y en otras incultas. En este valle de Lima suelen crecer de disforme grandeza, porque he visto algunos más gruesos que el muslo; y todos, chicos y grandes, son muy tiernos, dado caso que los muy grandes no tienen tanta agudeza como los otros.

Los Nabos han cundido más abundantemente que las demás plantas deste capítulo; porque, sin que los siembren y cultiven, nacen por los campos, mayormente por las orillas de las acequias y en las *chácaras* y tierras de labor, sin que puedan los labradores agotarlos, aunque gastan mucho dinero cada año en limpiar déellos sus tierras. Danse en este reino del Perú en tierras frías y calientes, y son mejores los de tierra fría. Muy poca curiosidad he visto en estas Indias en sembrar y cultivar los Nabos, á causa de la gran abundancia que hay de otras raíces naturales de acá, que se suelen echar en la olla en lugar de Nabos; lo cual es causa de que haya pocos Nabos tiernos y regalados, porque los más que se venden en el mercado, especialmente en esta ciudad, son de los que sin beneficio alguno nacen en los sembrados entre el Trigo y demás semillas. En algunas partes, como es en la provincia de Quito, se saca cantidad de aceite de la semilla del Nabo, con el cual se benefician algunas lanas para los paños que allí se labran, en lugar del aceite de Oliva, y es mucho mejor para este menester que la manteca con que se benefician las lanas en todo lo restante de estas Indias.

Las Zanahorias, aunque nacen muy bien y en abundancia en todas partes, mayormente en las tierras templadas, como son los Llanos deste reino del Perú, con todo eso, no han cundido de manera que se hayan hecho silvestres como otras legumbres. Danse tan tiernas en esta tierra, que se suelen comer sin quitarles el corazón y déllas se hace muy regalada conserva.

Los Ajos y Cebollas son plantas que de ordinario andan

juntas en España, mas en esta tierra no pasa así; porque, puesto caso que á donde se dan Ajos nacen también Cebollas, con todo eso, no en todas las tierras que nacen bien Cebollas se suelen dar Ajos, como experimentamos en estos Llanos del Perú, á donde se coge gran cantidad de Cebollas y no nacen los Ajos, por no ser temple á propósito para ellos. No nacen estas dos especies de hortaliza en las tierras muy calientes, cuales son las *juncas*, sino en las templadas; y aunque las Cebollas nacen en tierras frías, no se hacen tan buenas y grandes como en las que participan más de calor que de frío. Pero los Ajos, por el contrario, se dan solamente en temples fríos, como es en la Sierra deste reino del Perú, de á donde se proveen de ellos las tierras que no los llevan, y sufren el rigor del frío más que ninguna otra de las plantas deste capítulo; porque en las provincias del Collao, que son frigidísimas, cuando con las heladas de Junio y Julio se abrasan y agostan casi todas las hierbas, he observado yo que los Ajos que por aquel tiempo estaban nacidos no se abrasaban ni helaban ni hacían más sentimiento con los hielos que marchitarse un poco las puntas de sus hojas. De todas las especies de hortaliza deste capítulo, en la que más han entrado los indios son los Ajos, particularmente los habitantes de la Sierra.

CAPÍTULO XL

De las Coles, Lechugas y otros géneros de verdura.

TODAS las especies de plantas contenidas en este capítulo, como son las Coles, Lechugas, Escarolas, Borrajas, Cardos, Mastuerzo, Espárragos, Espinacas, Acelgas, Perejil, Orégano, Poleo y Pimpinela, nacen ya copio-

samente en todas estas Indias, á donde se trujeron de España luego al principio de su pacificación. Las Coles, aunque se dan en tierras muy calientes, frías y templadas, en sola esta última llegan á producir semilla, y en las demás no; en la una, por exceso de frío, y en la otra, por ser muy caliente y húmeda. En estos Llanos del Perú se hacen excelentes Repollos muy apretados, blancos y tiernos, y duran todo el año; porque, aunque en el estío se suele comer el gusano la hoja hasta dejar los troncos mondos, pero en refrescando el tiempo con la entrada del otoño, vuelven á brotar y retoñecer las Coles. Esto acaece en las que se dan de un año para otro; porque, sembradas una vez, cuando están ya de sazón, no las suelen arrancar de raíz sino cortarlas, dejando el tronco en la tierra; el cual después vuelve á brotar y echar, en lugar de un cogollo que le cortaron, tres ó cuatro; los cuales, como van creciendo, los van cortando y naciendo otros tras ellos, y desta manera dará una mata tres ó cuatro años Coles, sin que se agoten; verdad es, que las del primer corte son mucho mejores que las que después nacen del mismo tronco, porque aquellas primeras solamente se hacen Repollos apretados, y las otras que les suceden, van siendo á cada corte más ruines. Una cosa he advertido en esta ciudad de Lima, y es, que muy pocas veces se siembran las Coles de semilla, haciendo primero almácigo dellas, sino que lo que hacen es coger los cogollos que nacen de los troncos que he dicho, cuando están pequeñitos, y esos ponen de la misma suerte que si plantaran árboles de rama, los cuales prenden y en muy breve se hacen extremadas Coles; y éstas son las que dije ser del primer corte, y salen tan buenas como si se sembraran de semilla, y crecen en menos tiempo.

Las Lechugas nacen en las mismas tierras que las Coles y con la misma diferencia de no semillar en todas partes, aunque sufren temple más frío que las Coles, pues se dan por extremo buenas en las provincias del Collao, que son

muy frías. Hay todas las diferencias déllas que en España, y en estos Llanos del Perú crecen muy grandes y duran todo el año, como experimentamos en esta ciudad de Lima.

No son tan comunes las Escarolas como las Lechugas, no porque en esta tierra no nazcan muy bien, sino por ser pocas las que se siembran, y á esta causa las he visto en muy pocas partes deste reino.

Las Borrajas nacen en todas partes tan copiosamente, que una vez sembradas en una huerta, nunca se pierden; hácese muy grandes sus matas, de dos á tres codos de alto; cunden mucho, y en los Llanos deste reino duran todo el año. Sirven en los mismos usos que en España, particularmente en las ensaladas.

Á donde hay cuidado y curiosidad de cultivar los Cardos, se hacen muy buenos, colorados, tiernos y dulces. En esta ciudad de Lima he notado que no los preparan como en España, sino envolviéndolos en hojas de otras plantas; dicen que por ser la tierra húmeda y pudrirse si los entierran; por eso los preparan desta manera. No nacen sino en las huertas donde los siembran y cultivan, y como pocos destos hortenses lleguen á florecer y echar fruto, á causa de aporcarlos antes, hay muy pocos Aucauciles (*sic*), aunque tampoco he visto que se haga cuenta déllos en esta tierra.

Las Alcarchofas se dan en la Nueva España, á donde yo las vi, y muy buenas, en una huerta de la Puebla de los Ángeles; y hasta ahora no sé que se hayan traído á este reino del Perú.

Solamente en esta ciudad de Lima y en algunos otros valles destos Llanos he visto Espárragos, ni tengo noticia que los haya en la Sierra deste reino; y esos no los hay sino en cuál ó cuál huerta á donde se han sembrado y se tiene cuidado de cultivarlos, y por haber muy pocos, valen tan caros, que un manojito no mayor que cuanto pueden abarcar los dos primeros dedos de la mano, suele valer un real. Entrando yo en una huerta de las primeras que

hubo en esta ciudad, á donde se sembraron de los primeros Espárragos que nacieron en este reino, y viendo hasta dos ó tres docenas de matas de esparragueras; pregunté al dueño cuánto le valían los Espárragos que de allí cogía; el cual me respondió que á su tiempo sacaba dos pesos cada día por los Espárragos. Diferéncianse las esparragueras que aquí nacen de las de España, en que allá (si bien me acuerdo) se hacen muy espinosas, y en esta tierra nó, sino que tienen las hojas blandas y tiernas como las del Hinojo, sin que espinen ni ofendan á quien las toca.

Las Espinacas y Acelgas han cundido muy poco en estas Indias; porque, aunque nacen bien, no se les da mucho á los españoles por sembrarlas, porque con la abundancia que hay de otras hierbas y legumbres, así de las traídas de España como de las naturales de acá, no hacen ellas mucha falta.

En la ciudad de México vi en una huerta otra casta de Acelgas, que me dijeron se llamaban *Betabes*, y que eran traídas de Flandes, cuyas hojas se comen y juntamente sus raíces, que son gruesas y coloradas como Zanahorias.

Lo mismo que con las Espinacas y Acelgas, pasa con la Pimpinela y el Mastuerzo, que no nacen sino en algunas huertas á donde se han sembrado, dado caso que á donde quiera que se siembran crecen copiosamente.

El Perejil, Orégano y Poleo, son hierbas muy generales y comunes, porque nacen con gran abundancia en todas partes; y el Orégano y Poleo, no sólo se suelen dar en las huertas y tierras cultivadas, sino que, con la gran fertilidad con que nacen, se han hecho silvestres en algunas partes, naciendo en lugares incultos, mayormente por las orillas de las acequias y arroyos.

El Tomillo no tengo noticia que hasta agora se haya traído á este reino del Perú, ni lo he visto en otra parte destas Indias más que en la huerta del Arzobispo de México, que está una legua de aquella ciudad, á donde me

dijeron que lo había hecho traer de España el arzobispo D. Juan de la Serna.

CAPÍTULO XLI

De los Melones, Calabazas y demás suertes de plantas deste género.

TODAS las plantas traídas de España que restan del linaje de hortaliza, son Melones, Calabazas, Sandillas, Pepinos, Cohombros, Berengenas, Mostaza, Culantro, Cominos, Azafrán romí, Anís y Ajonjolí; de las cuales, la más preciada, es la del Melón, por la suavidad de su fruto. Nacen los Melones con gran abundancia en todas las Indias, mayormente en las tierras *yuncas* y valles de la costa deste reino. En las ciudades de la Sierra, respecto de estar situadas en tierras frías y no tener todas valles calientes cercanos, se padece alguna falta de Melones, aunque no tanta que para los enfermos y gente regalada no se hallen algunos, pero tan caros, que muchas veces cuesta ocho reales un Melón pequeño. En estos Llanos del Perú se da esta fruta con notable abundancia, por ser de temple muy á propósito para ella. Y se hallan valles tan templados, que las matas de los Melones se suelen podar de un año para otro, como se hace en el valle de Ica, que cae en este arzobispado de Lima, en el cual y en el de Lambayeque, diócesis de Trujillo, se dan los mejores Melones de todo este reino. Duran todo el año y son mejores los que vienen de invierno que los del verano. Son tan baratos en Lambayeque, que á tiempos dan doce al real. Es muy regalada de Melones esta ciudad de Lima, porque, fuera de que se dan muchos en su contorno y duran los seis meses del año, desde Noviembre hasta Abril inclusive, son tan buenos todos á una mano, que en trecientos no se topa

uno que desechar, y de ordinario valen muy baratos. Los hay blancos y colorados; pero invernizos no los he visto hasta ahora en este reino. Los primeros Melones que nacieron en él se dieron en el valle de Pachacama, cuatro leguas desta ciudad, á donde en una huerta suya los sembró Antonio Solar, uno de los primeros pobladores desta ciudad de Lima. Han entrado los indios en esta fruta más que en ninguna otra de las nuestras, y la suelen comer tan sin regla, que muchos enferman y no pocos mueren déllos; especialmente los serranos que en tiempo de verano bajan de la Sierra á los Llanos, señaladamente á esta ciudad, á donde, en pena de su destemplanza, muchos dejan el pellejo.

Todas las Calabazas de Castilla que nacen en este reino, se gastan verdes en guisados y gran cantidad de conservas que se hacen déllas; y no se suelen secar para hacer calabazos en que tener vino y agua, como se hace en España, porque éstos se hacen de las *Calabazas* de la tierra que no son de comer, aunque se parecen mucho á las nuestras, y para este menester son mejores que éllas.

La Sandilla ó Sandía, y por otro nombre Badea, ha cundido tanto en todas estas Indias, especialmente en las tierras calientes, que en algunas se ha hecho silvestre y nace por los campos sin industria de los hombres. Por ser fruta tan fresca y aguanosa, se tiene alguna estima délla en tiempo de calor, por cuanto, comiendo una tajada délla, se excusa un jarro de agua; y para esto suelen embarcarlas los que navegan, porque duran muchos días y en la mar son de mucho regalo. Hay dos diferencias déllas, unas blancas y otras coloradas, y éstas segundas son mejores y más dulces, aunque en lo demás no se diferencian. Suélese hacer de la Sandilla muy regalada conserva.

Los Pepinos nacen con tanta abundancia como los Melones y las otras plantas desta calidad, aunque se gastan muy pocos, porque si no es para las ensaladas, casi no hay

gasto déillos en este reino, ni se hace mucha cuenta déillos, por causa de los *Pepinos de la tierra*, que, para comidos por fruta, son más sabrosos y dulces que los de España.

Los Cohombros no los había en este reino, y de pocos años acá se han comenzado á sembrar y nacen tan buenos como en Europa.

Las Berengenas, dado caso que nacen muy bien en este reino del Perú, no se tiene déllas la estimación que en España, lo cual también pasa por las más especies de hortaliza, y no hallo yo otra causa á que atribuirle, sino á la gran abundancia que hay de carne en toda esta tierra, la cual viene á ser más barata que la verdura y hortaliza, por lo cual, las ollas que se hacen en España para la gente del campo y de servicio, compuestas de más volumen que sustancias, y de hierbas y hortaliza que de carne, acá son de sola carne, la cual se suele dar sin tasa á los peones y criados hasta que quedan hartos.

La Mostaza ha cundido en todas estas Indias casi tanto como el Trébol, la cual nace no sólo en las *chácaras* y tierras de labor, sino por los campos y lugares incultos, mayormente por las orillas de los arroyos y acequias. Muchas veces he oído decir á labradores que dieran gran suma de dinero porque no se hubiera traído á esta tierra, por el gran daño que délla reciben. Porque de tal manera ocupa las heredades, que pone en gran costa y trabajo á sus dueños en limpiarlas; y crece tan copiosamente en los sembrados, que suele ahogar el Trigo y ser causa de que se pierda, si no se pone cuidado en arrancar esta tan nociva hierba cuando pequeña. No solamente se ha extendido la Mostaza por las tierras de los españoles, sino también por las poblaciones y heredades de los indios cristianos y amigos, que no menos sienten este daño que los españoles. Y no parando en los límites y términos á donde se acaba el dominio español, se ha entrado y cundido por las tierras de los indios gentiles que aún están de guerra, dándoles

también á ellos á entender con el nuevo trabajo en que los ha puesto de limpiar y escardar sus sementeras; como ha sucedido en el reino de Chile, á donde los indios de guerra, á los españoles, por el odio que como á enemigos les tienen, los suelen llamar *perros mostazas*, con lo cual denotan, que no están menos mal con la Mostaza por el daño que della reciben, que con los españoles que á sus tierras la llevaron. En este valle de Lima nace tanta por las *chácaras* y acequias, que suple en parte la gran falta que hay en él de leña, porque después de crecida y seca la Mostaza, se cogen en cada año muchas cargas délla, con que suelen dar fuego á los hornos de cal y ladrillo.

El Azafrán no sé que nazca en alguna parte de estas Indias, aunque no ha quedado por falta de cuidado de los moradores déllas; porque el año de 1604, una persona de esta ciudad de Lima, habiendo ido de aquí á España, trujo á la vuelta hasta media docena de cebollas de Azafrán, las cuales con gran diligencia y curiosidad se plantaron en una huerta dentro desta ciudad, y con el regalo y beneficio que se les hizo, prendieron y nacieron en breve. Fué tanto el contento que recibió quien las había plantado, que no pudo contenerse que no manifestase á otros su contento y la causa dél, mostrándoles las nuevas plantas; lo cual le costó el perdellas, porque anochecieron y no amanecieron, que se las hurtaron, sin que pudiese saber quién ni de qué manera. Fué la pérdida muy grande, porque no sólo defraudó al dueño de su fruto el que las hurtó, sino á todo este reino de una tan preciosa planta. Tiénese por cierto que no se debió de lograr, en no haber salido á luz después acá en tantos años. En la Nueva España se plantó y se benefició el Azafrán al principio, y se debió de perder, pues no lo hay ahora. Un género de Azafrán que llamamos Azafrán romí, se ha traído de Europa y nace con abundancia; pero casi no se hace caso dél, porque es muy distinto del verdadero y común.

Los Cominos, Culantro, Anís y Ajonjolí, nacen en muchas partes desta tierra y sirven en los mismos usos que en España, las dos primeras especies de semillas, en guisados, y de las otras dos se gasta buena cantidad en confitura, si bien no nace tanta copia de Ajonjolí como de Anís.

CAPÍTULO XLII

De todas las demás hierbas que se han traído de España hasta ahora.

EN este capítulo se comprenden todas las hierbas y plantas que restan de las traídas de España; las cuales sirven más al uso de la medicina que para otros menesteres, como son el Hinojo, la Zavila, Eneldo, Viznaga, Ruda, Adormideras, Salvia y Taragontia; las cuales todas nacen copiosamente en este reino del Perú, á donde, por la fertilidad de la tierra, se han hecho algunas silvestres, naciendo ya sin ser sembradas en lugares no cultivados. La Viznaga se ha traído y sembrado en esta tierra después que yo estoy en ella, y con haber tan poco tiempo, ha cundido de suerte, que pone en cuidado á los labradores no se extienda tanto como el Trébol y Mostaza y les acrecienta el trabajo que les dan estas dos plantas. Á donde hasta ahora han nacido las Viznagas en mayor cantidad es en este valle de Lima, en una huerta del cual vi yo una vez sembrar una pequeña era de Viznagas para el regalo de mondadiantes, y crecieron con tanta fecundidad, que se hizo la era un matorral y cerrado bosque; y temiendo el que las había sembrado no se extendiesen por toda la huerta, las arrancó todas con gran cuidado; pero de la semilla que ya había caído en tierra volvieron á nacer en tanta copia, que por

más diligencia que se puso los años siguientes en irlas arrancando en naciendo, no se pudieron extinguir tan presto.

El Hinojo, aunque no se ha hecho silvestre, nace por las huertas con gran abundancia, y una vez sembrado, de la semilla que se derrama y de las raíces que produce, se conserva siempre, extendiéndose cada día más. Crece con tanto vicio, que hace sus cañas poco menos gruesas que el brazo y de dos estados y más de alto.

La Salvia que se ha traído de España es una especie délla llamada Salvia menor, que hace sus hojas angostas y con ciertas orejuelas en el nacimiento déllas, cuya flor es de color azul oscuro; porque de la otra especie de Salvia, llamada *mayor*, cuyas hojas son más anchas y ásperas y sin las dichas orejuelas, hay gran copia en toda esta tierra y es natural délla, y en este reino del Perú nace por los campos y tierras no cultivadas.

Crece la Salvia menor por las huertas á donde ha sido sembrada, y cunde mucho en ellas.

Así mismo la Ruda, Zavila, Adormideras y Taragontia, nacen solamente en las huertas y arriates á donde se siembran y cultivan, si bien, una vez sembradas, sin más diligencia se perpetúan.

También son traídas de España aquellas cabezuelas espinosas llamadas Cardilechas, que sirven en los obrajes para sacar el pelo á los paños y frezadas.

CAPÍTULO XLIII

De los animales que se han traído á estas Indias de las otras partes del Mundo fuera de Europa.

HASTA aquí hemos tratado solamente de las cosas que los españoles han traído de España á este Nuevo Mundo desde que lo comenzaron á poblar; mas, en este

capítulo y en el siguiente, escribiremos las que de este mismo género, esto es, de animales y plantas, se han traído de las otras partes del Mundo, á saber, de la África, y de la Asia, para que se vea cómo todas las regiones del Orbe han contribuído con sus frutos y riquezas, para ataviar y enriquecer esta cuarta parte del Mundo, que tan pobre y destituída la hallaron nuestros españoles de las plantas y animales más necesarios para el sustento y servicio de los hombres, cuanto próspera y abundante de ricos minerales de oro y plata. De manera, que la que antes que los españoles la descubriesen era la región más estéril y pobre del Universo de las riquezas naturales, que son los frutos de la tierra, después que ha sido poblada déllos, de tal manera se ha bastecido de los bienes, de que carecía, de Europa, África y Asia, que ha venido á ser la más abundante de todas, pues se halla hoy acrecentada con los bienes y riquezas de las otras, y más con las que ella tenía de su cosecha, que son sus ricos metales; y aun de éstos más prosperada al presente que jamás lo estuvo, porque antes le eran de tan poco fruto, como si no los tuviera, por estar el tesoro escondido en las entrañas de la tierra; y si alguna riqueza de plata y oro se sacaba de las minas, no les servía más á los moradores de la América que de adornar con ella sus sepulturas, enterrándola consigo, sin cambiarla, á trueco de las cosas que les faltaban, con las naciones de las otras partes del Mundo.

Mas el día de hoy está ya este tesoro descubierto y manifiesto á todas las regiones del Universo, y por el consiguiente, es de tanto más valor ahora que antes, cuanto va de tesoro descubierto á tesoro escondido; porque demás de que con la industria, máquinas, instrumentos, de que usan los españoles en el beneficio de los metales de oro y plata, se saca al presente de los minerales mayor riqueza en un año que sacaban los indios en ciento, ahora se derrama y reparte por todas las naciones del Universo esta

riqueza, y antes se quedaba como sepultada entre estas gentes bárbaras, que no conocían el rico tesoro que tenían de sus puertas adentro. He dicho esto en gracia de estos metales ricos, por haber sido ellos la principal causa de que esta tierra se haya poblado de gente de razón y política, y de que se hayan traído á élla las plantas y animales de que tan falta estaba y con que al presente está tan rica y abundante, que rinde en tributo á las tierras de quien ella recibió estos bienes, los frutos que ya lleva de cosecha de las mismas cosas que recibió, como lo testifica la gran cantidad de azúcar, corambre, y otras cosas que retorna á España, como en parias y reconocimiento de haber recibido délla así estos bienes como el sér ilustre que hoy tiene.

Pero acercándonos á la materia de este capítulo, digo que se han traído de África á esta tierra dos especies de animales, que son, Camellos y cierta casta de Gallinas naturales de Guinea. Los Camellos hizo traer á este reino del Perú, de las Canarias, que son islas adyacentes á la África, el capitán Juan de la Reinaga, uno de los primeros pobladores de esta tierra, poco después de ella pacificada y poblada (1); y puesto caso que los primeros Camellos que aquí llegaron hicieron casta y se multiplicaron mucho, con todo eso, no se extendieron por la tierra ni salieron de los términos de este arzobispado de Lima; algunos domaron sus dueños para servirse dellos, pero los más se criaron cimarrones y montaraces en las sierras que corren desde esta ciudad hasta el valle de Ica, que vulgarmente llaman

(1) El licenciado D. Fernando de Montesinos, natural de Osuna, escribe en sus *Anales del Perú* (ológrafo inédito), al año 1552: «Llegó una cédula del Rey en que hacía merced á Cebrian de Caritate para que pudiese llevar camellos al Pirú por diez años, sin que otra persona pudiese entrarlos por ese tiempo; y entre otras cláusulas decía una: «por quanto eran »muy necesarios para el servicio de la tierra, pues ya no habia en ella servicio personal ni le habia de haber.» Pregónóse públicamente en Lima esta cédula á 23 de Junio de este año. Produjo escándalo, etc.»

en esta tierra Las Lomas, porque luego que hubo copia de caballos y mulas para cargar, no se hizo estimación de los Camellos. Duraron muchos años con gran multiplico, hasta que, como por una parte les faltase el amparo é industria de los hombres, no cuidando nadie de éellos, y por otra, los negros cimarrones los fuesen matando para mantenerse déellos, vinieron en tan gran disminución, que queriendo un vecino de esta ciudad recoger los que quedaban, para que no se acabasen y se perdiese la casta, no se hallaron más que dos, y ambas hembras, que se trujeron á esta ciudad, á donde vivieron algunos años, y el de 1615 murió la postrera que quedaba, con que se acabaron los Camellos en este reino, habiendo durado en él más de sesenta años.

De las provincias de Guinea, que son parte de África, se ha traído un linaje de Gallinas, que tomando el nombre de la región de á donde vinieron, las nombramos Gallinas de Guinea. Críanse algunas en esta Ciudad de Lima, mas por no ser tan buenas como las nuestras, se tiene tan poca cuenta con ellas, que juzgo se ha de venir á extinguir su casta como los Camellos. Diferéncianse estas Gallinas de las comunes, en que tienen la carne negra y no tan regalada como la de las otras.

De la China, reino principal del Asia, se han traído á este reino del Perú los Puercos y Perros que en aquella región se crían. Son los Puercos menores que los nuestros y engordan con tanto exceso, que apenas se pueden mover de un lugar, porque les arrastra el vientre por el suelo, y vienen á cebarse. Algunos he visto en esta ciudad, mas los que hasta ahora nacen son muy pocos, y dudo que se perpetúe su casta, por no ser de tanta estimación como nuestros cebones.

Los Perros que se han traído del mismo reino de la China, son chiquillos, feos y de mala catadura, porque no tienen pelo, sino su cuero descubierto, casi como el humano,

que causa asco verlo, y á esta causa no se tiene ninguna estima déllos.

CAPÍTULO XLIV

De las plantas que se han traído á estas Indias de África y de Asia.

HANSE traído de África á estas Indias dos especies de Plátanos, que son los comunes y los que llamamos de Guinea. Los primeros trajo á la Isla Española, el año de 1516, el Padre Fray Tomás de Verlanga, de la Orden de Predicadores, que después fué Obispo de Panamá, y trájolos de la isla de la Gran Canaria, que es adyacente á las costas de África, los cuales no son tampoco propios de aquella tierra, sino del Oriente, donde los hay en abundancia de tres ó cuatro castas; y de la Isla Española se fueron extendiendo muy breve por toda la América. Á este reino del Perú se trajeron luego que se comenzó á poblar, y se plantaron los primeros en una huerta media legua de esta ciudad de Lima. Es de tal naturaleza esta planta, que no sé á qué género y categoría reducirla; á la de árboles, nó, porque es planta cadañar, que en dando una vez su fruto, se corta; demás de que la materia de todas sus partes, tronco y ramas, no es madera, sino tan tierna y aguanosa, que parece tener parentesco con los Pepinos y Coles; pues quererla poner entre la verdura y hortaliza, parece que lo repugna su grandeza, en que excede á no pocos árboles; pero si nos habemos de regir por las condiciones y calidades de la hortaliza, digo que se comprende en este género. Produce esta planta un solo pié y tallo derecho, desnudo de hojas hasta su cumbre, de dos á cuatro estados de alto, tan grueso y tan tierno, que punzándolo con un palo agudo

ó con una caña, con moderada fuerza que un hombre ponga, lo pasa de un golpe de parte á parte, y mucho más fácilmente con un cuchillo. Está compuesto su pié de muchas cáscaras ó túnicas, que no lo ciñen cada una en redondo, sino de alto á bajo hasta llegar al corazón, que es muy tierno y blanco, semejante al cogollo de palma. Son estas túnicas anchas poco más de cuatro dedos, y tanto más delgadas y enjutas cuanto están más exteriores y en la superficie, porque las de bajo son más gruesas y aguansas. Suelen servir, remojándolas primero, de atar con ellas los parrales y otras cosas para que se requieren cuerdas y sogas recias; el corazón suelen comer los Puercos, aunque no engordan con él ni crían buena carne. Echa el Plátano en su cumbre hasta seis ó siete hojas tan grandes, que cada una tiene de largo cuatro codos y dos piés de ancho; son muy tiernas y tan delgadas como un tafetán, de un verde claro, y con un lomo por el medio grueso como dos ó tres dedos. Por ser estas hojas de tan extraña grandeza (que son las mayores que se conocen de cuantas plantas tenemos noticia), dieron nombre de Plátano los españoles á esta planta, á imitación del árbol deste nombre de que hacen mención los escritores antiguos.

Echa su fruto desta suerte: del remate del pimpollo nace un tallo redondo, verde y más duro que lo restante de la planta; éste se encorva hacia la tierra, y crece como dos ó tres tercias de largo, unos más y otros menos, en el cual nace la fruta en gajos de á seis y á ocho Plátanos cada uno, metidos en unas cáscaras poco mayores que la mano, coloradas, tiernas y delgadas, las cuales son tumbadas, de figura de barqueta, que echadas en el agua nadan sobre ella; y de estos gajos que nacen muy juntos, se compone todo el racimo, que algunos son del tamaño de un muchacho de seis á ocho años, y suelen tener á ciento y á doscientos Plátanos cada uno, más ó menos, conforme la tierra en que nacen es más ó menos fértil y aparejada para ellos;

porque á veces se hallan en algunas partes racimos que no tienen más que veinte ó treinta Plátanos, y aun menos.

Nacen los Plátanos en el racimo cubiertos con las cáscaras dichas, hasta que crecen mayores que un dedo, y hasta entonces son blancos; mas, en descubriéndose, se ponen verdes, y de este color van creciendo y engrosando, hasta que, llegando á madurar, se vuelven amarillos. Son comunmente los Plátanos largos de un jeme y gruesos como tres dedos, algún tanto corvos á manera de cuerno de cabra, puesto caso que se hallan algunos mucho mayores y otros menores; su cáscara es tierna, correosa y tan delgada como la del Limón ceutí; cuando están bien maduros, se despidе fácilmente la cáscara, de la pulpa, y ésta, mondada, parece un tuétano de caña de vaca, algún tanto más tiesa, blanca que tira á leonada. Es fruta de muy buen sabor y que nunca empalaga ni ahíta, y la que más copiosamente nace y de que mayor cantidad se gasta en todas estas Indias. Cómense los Plátanos más generalmente crudos, y hácense déllos guisados y conserva, y asados y rociados con vino y azúcar, son de mucho regalo; también los pasan al Sol y saben á Higos pasados.

Pónense los Plátanos de los vástagos ó pimpollos que se cortan de los Plátanos, y plántanse á hileras igualmente distantes unos de otros, á manera de piés de Olivos. Hace cada pié una gran cepa en la tierra, y cuando ha dado su racimo y llegado á sazón, lo cortan á raíz del suelo, y la cepa que ha echado produce diversos pimpollos con tan perpetua y copiosa sucesión, que en todo el año no dejan de ir brotando nuevos tallos ó vástagos, y como se van cortando los ya maduros, nacen seis ó siete por cada pié que se corta; de modo, que dentro de breve tiempo viene á tener cada mata ó cepa de diez á veinte piés, unos chicos, otros mediados y otros grandes; lo cual es causa de que igualmente se dé todo el año esta fruta. Nacen los Plátanos más copiosamente y sazonan mucho mejor en las tie-

rras calientes que en las templadas, por lo cual es muy grande la abundancia délos en las tierras *yuncas*; los mejores Plátanos que yo he visto en todas estas Indias, son los que se dan en el valle de Ica, desta diócesis de Lima.

Aunque dejados los Plátanos en el árbol llegan á madurar perfectamente, con todo eso, los cortan del árbol antes de madurar, cuando ya están llenos, lo cual se hace porque no se los coman los pájaros y para que los que les suceden crezcan más á prisa. Después de cortados, si la tierra es muy caliente, maduran ellos de suyo muy en breve; mas si no lo es, sino templada, cual es este valle de Lima y los demás de estos Llanos, es menester ayudarlos á madurar con artificio, lo cual se hace metiéndolos en unos pequeños hornillos ó aposentillos, y puestos sobre unos zarzos, encender debajo un poco de estiércol que se vaya quemando poco á poco, porque con aquel calor templado que reciben, maduran perfectamente dentro de cuatro ó seis días. En otras partes los maduran en tinajas metidos entre Alfalfa, y también sin ella ni otra diligencia más que dejarlos algunos días en las tinajas. Finalmente, son los Plátanos fruta tan regalada y de estima, que en este valle de Lima no hay *chácara* ni huerta que no tenga su Platanar; y fuera sin duda su valor sobre el de todas las plantas, si su materia fuera aparejada para el fuego, porque bastaban los Platanares que hay en su contorno á proveer esta república de leña. El temperamento del Plátano es frío, húmedo y ventoso; tiene cierta calidad oculta, con que, comido en ayunas, mata las lombrices. Demás desto, amasado, aprovecha contra las intemperies cálidas y secas, y mezclado con yemas de huevos, aceite rosado y leche, mitiga los dolores de la gota.

Los Plátanos de Guinea son semejantes á los primeros, salvo que la planta es de un verde más oscuro, particularmente el tallo, y la fruta más corta y gruesa que los Plátanos comunes, y tiene la pulpa más tierna, dulce y suave

y que despide de sí un olor aromático. Pero ha mostrado la experiencia, que deben de participar de algún veneno, según son dañosos y enfermos estos Plátanos; los cuales se trujeron de Guinea á Tierra Firme, y de allí trujo consigo una postura á esta ciudad de Lima el año de 1605, una señora viuda que de la ciudad de Panamá se pasó á vivir á ésta. Hízose al principio grande estimación de estos Plátanos, como de fruta nueva y de muy regalado sabor; plantáronse primero en esta ciudad, y con la priesa que se puso en criarlos, se extendieron muy en breve por todo el reino. Los primeros que se sacaron á vender, valieron á real cada uno; mas, como se experimentase presto no ser fruta sana, dieron luego muy gran baja en su valor y estima y también se entibió el fervor y priesa con que los iban plantando en toda la tierra. No han menester estos Plátanos, para madurar, ningún beneficio más que, en cortando el racimo, colgarlo de un clavo ó estaca, que ellos de suyo van madurando. Y ha mostrado la experiencia, que se mejoran mucho y no son tan dañosos, cortando á cada Plátano la punta cuando los cuelgan para que maduren, porque por aquella cortadura vase destilando una aguaza blanquecina y viciosa, con que, después de maduros, quedan más enjutos y de mejor gusto (1).

(1) Llano y Zapata llama al plátano de los españoles *Pacoayre* y *Pacova* (nombres que, á mi juicio, son corrupciones sucesivas del tupí *Pa-coára*, rollo, cosa rolliza, y el segundo el que hoy se aplica en el Brasil al mayor de todos y que en las Antillas y en varias partes del continente austral americano se conocía y conoce por *Plátano hartón* ó *harta-bellaco*).—Distingue tres especies y hace á la una originaria de América, contra el parecer de Gonzalo Fernández de Oviedo, Ávalos y Figueroa y otros autores. La que nombra *guinea*, dice, conforme con el P. Cobo, que «la trasportó de Canarias á Panamá ó Cartagena en 1516 Fr. Tomás de Berlanga, Obispo de Tierra Firme, de cuyo hecho tuvo origen, en su concepto, la equivocación de Oviedo y los otros.—Los mejores frutos de la especie indígena (añade) que se conocen en el Perú, son los de *Coyllo*. Allí los mandó trasplantar de los Andes el Atun Apu del Rimac, Cayus-Maman (*sic*, por Cu-

De la Asia é islas adyacentes á ella se han traído á estas Indias cuatro especies de plantas, que son: Gengibre, Cañafistola, Tamarindos y cierta casta de naranjas mayores que las nuestras. El Gengibre nace en gran cantidad en las Islas de Barlovento, especialmente en la Española, donde lo siembran y cultivan, por ser mercadería en que los moradores de aquellas islas tienen granjería. Es una hierba de dos tercias en largo; tiene las raíces llenas de nudos; los tallos son semejantes á los del Lirio, y en la cumbre de los tallos unas cabezuelas como las del Cantueso. Hay saca déllo para España y otras partes, fuera de lo mucho que acá se gasta; porque, demás de lo que se consume en guisados, en la Isla Española suelen hacer déllo muy regalada conserva.

Puesto caso que se halla en esta tierra una especie de *Cañafistola* silvestre, no sirve al uso de la medicina. El árbol de la Cañafistola oriental se sembró primero en la Isla Española, de las pepitas de la Cañafistola que de la India se traía para las boticas, y desde allí se ha extendido por toda la América. Nace solamente en tierras calientes, y en las que son más templadas, aunque se da, lleva muy poco fruto y desmedrado. Es el árbol de la Cañafistola de los hermosos y de buen parecer que yo he visto, tanto, que casi puede competir con el Naranjo; al cual es semejante en su talle y grandeza, aunque algo más crecido; nunca pierde la hoja en todo el año, la cual se asimila á la del Nogal en su tamaño y figura. Produce en racimos gran cantidad de flor amarilla, muy parecida á la de la Retama. Las Cañafistolas, cuando pequeñas, son verdes, y después

yus-Mancu).—Concluye con la noticia de que á fines del siglo XVII, un D. Pedro Antonio de Llano y Zapata extendió su cultivo en Lima.

(*Mem. hist.-phis.-crit.-apolog. de la América Meridional.*—M.S., t. II, *Vegetales*, art. I.)

En algunas comarcas de Quito y especialmente en las orientales llaman al plátano *Palanda*.

que han llegado á la grandeza que han de tener, se ponen coloradas, y como van madurando, se van volviendo negras. En la Isla Española hacen déllas, cuando están pequeñas y tiernas, una conserva muy preciada. En la misma isla se plantan y cultivan estos árboles como si fueran Olivares, y se coge gran copia de Cañafistola, que se lleva en las flotas á España.

Los Tamarindos se trajeron también del Oriente; plantáronse en la Nueva España y nacen muy bien en todas las tierras calientes de aquel reino. Donde yo los vi en mayor cantidad, es en la provincia de Nicaragua. Es el árbol del Tamarindo muy hermoso, de la grandeza de un Naranjo; echa muchas varas largas como la Morera, y la hoja, que es como la de la Ruda, algo mayor, en unos ramillos largos un palmo: su fruto son unas vainas como Algarrobas, más gruesas y encorvadas, con una sustancia dentro blanca, que es muy útil en la medicina, porque délla se preparan purgas para varias enfermedades, particularmente para evacuar la cólera.

De las Islas Filipinas trajo un Padre de la Compañía de Jesús á esta ciudad de Lima, el año de 1600, cierta casta de Naranjos, que dicen ser tan grandes en aquella tierra como la cabeza de un hombre. Sembráronse dentro de nuestro Colegio de San Pablo, y nació un árbol que á su tiempo dió fruto; mas, con la mudanza de temple y suelo, degeneraron estas Naranjas de manera, que si bien el primero y el segundo año nacieron tan grandes como Toronjas, después quedaron del tamaño de las nuestras. Después se trajo de la China otra casta de Naranjas, que á mí, que he visto las unas y las otras, me parece son distintas de las primeras; y á la verdad, tengo para mí que estas segundas no son puras Naranjas, sino algún ingerto de Naranja y Cidra. Comenzáronse á dar en esta ciudad hacia los años de 1624; son tan grandes como medianas Cidras, y en el color, olor, sabor y groseza de la cáscara, se les parecen,

salvo que la figura y talle es de Naranja y la cáscara no tan gruesa como la de la Cidra, pero mucho más que la de la Naranja común. Estímanse estas Naranjas por su grandeza, pero ellas son más á propósito para conservadas que para aprovecharse de su zumo, salvo las dulces, que son buenas para comer, especialmente las que nacen en tierra *yunca*, que salen muy grandes y dulces.

CAPÍTULO XLV

De las tierras en que se dan las frutas y toda suerte de legumbres, así las naturales de la tierra como las venidas de fuera, y á qué tiempos.

AUNQUE, hablando de cada planta por sí, habemos tocado una vez que otra este punto de la tierra en que la tal planta nace, y á qué tiempo da su fruto, todavía me pareció tratarlo más en particular, haciendo capítulo aparte de sólo él, para mayor complemento desta historia; porque, no todas las plantas que habemos contado se dan en todas las tierras ni á todos tiempos, ni una misma suele nacer en diferentes partes en un mismo tiempo ni de igual calidad; en lo cual pasa esta tierra por la condición de todas las del Mundo, de las cuales ninguna produce todas las cosas; porque, como los temples de distintas regiones suelen ser diferentes y aun contrarios entre sí, y de las plantas unas pidan tierra fría, otras caliente, ó templada, y así de las demás calidades, de aquí viene el nacer unas bien en un temple, y no en otro, ó con gran desmedro y dificultad; y si en alguna región del Universo se halla extraña diversidad de temples dentro de un mismo clima y en muy poca distancia, es en estas Indias, á donde á cada paso vemos, que en espacio de una legua ó dos se hallan todas

las diferencias de temples que pueden imaginarse, y muy aparejados para muchos géneros de frutos, como dejamos tratado largamente en el segundo libro de esta primera parte; y así, paso al segundo punto.

Y comenzando por los árboles traídos de España, es de saber, que en muchas tierras desta América, por la bondad y uniformidad de su temple, ni pierden la hoja ni dejan de ir echando fruto en todo el año, dado que tienen su tiempo señalado en que lo dan en las tales tierras con mayor abundancia, que es cuando lo producen en todas las diferencias de temples que se hallan en este hemisferio, que es por el Otoño. Siguiendo la naturaleza de la región de donde vinieron, iré poniendo ejemplo en todas las plantas de lo que pasa en estos Llanos del Perú, por ser la tierra en que experimentamos Invierno y Verano con más distinción que en parte alguna de lo que destas Indias cae dentro de los Trópicos, á donde nunca se despojan de su hoja los árboles que en España la conservan siempre, y de los que allá la pierden, hay muchos que aquí nunca se les cae. Los que la pierden del todo en el Invierno, son la Higuera, la Vid, el Almendro, y el Granado; los demás no se desnudan de toda, sino que siempre quedan con alguna, como son el Moral, el Durazno, Melocotón, Albarcoque, el Membrillo y los demás; pero la que les queda es marchita y sin aquella frescura y verdor que suele tener á su tiempo. Algunos permanecen de Invierno tan poblados de hoja como de verano: éstos son el Manzano, el Peral y algunos otros.

Mas, débese advertir, que los que pierden la hoja del todo, no están sin ella un mes, porque luego se pueblan de la nueva; la cual echan tan presto, que parece que todo es uno desnudarse de la vieja y vestirse de la nueva. El primero que echa flor es el Almendro, el cual comienza á brotar á principio de Agosto, y en la menguante deste mes se comienzan á podar las viñas, y se acaba la poda en la menguante de Setiembre; por el cual tiempo se plantan, ingie-

ren y trasponen todos los árboles. Empiezan también por Agosto á echar flor el Manzano y el Olivo, tras los cuales se van siguiendo los demás árboles europeos, cuyas frutas comienzan á madurar por Noviembre, siendo las primeras los Albarcoques, las Peras y otras tempranas; y desde este tiempo va entrando la fuerza déllas y duran hasta el mes de Mayo inclusive, en el cual mes se acaba la vendimia, habiendo comenzado por Febrero. Son las últimas frutas que se cogen del árbol los Membrillos, Manzanas y Dátiles. Al tiempo que se acaban estas frutas, á la entrada del Invierno, entran las que también en España vienen de Invierno, como son las Naranjas, Limas y demás agrios, las cuales, comenzando á madurar por Mayo, es la mayor fuerza déllas por Julio y Agosto, dado que duran todo el año en el árbol hasta el Mayo siguiente, alcanzándose unas á otras. La Aceituna se coge y muele en el corazón del Invierno, que en este Hemisferio antártico es por los meses de Junio y Julio.

Lo mismo acaece á las frutas de la tierra que á las de Castilla acerca de darse todo el año en algunas tierras, aunque el golpe déllas, que llamamos la cosecha, es en todas las tierras de un hemisferio, aunque de diferentes temples, á un mismo tiempo, que es por el Invierno. Muy raros son los árboles indianos que pierden la hoja, si bien es verdad que en estos Llanos del Perú se experimenta en algunos, que aunque no se desnudan de toda, se les suele caer alguna en el Verano, en el cual tiempo no tienen la amenidad y frescura que por el Invierno. Pierden la hoja del todo cuando los de Castilla, dos ó tres que dan su fruto en el Otoño, que son el *Nogal de la tierra*, el árbol que lleva los *Piñones de purga*, y el *Sáuco de la tierra*. Al *Ciruelo* que llamamos *de Nicaragua*, se le cae la hoja á la entrada de la Primavera y está sin ella todo el Verano, y la comienza á echar al tiempo que se les comienza á caer á los de Castilla.

En el valle desta ciudad de Lima empiezan á madurar las frutas de la tierra por el mes de Abril, que es el fin del Otoño, como son las *Guayabas*, *Pacaes*, *Ciruelas de Nicaragua*, y otras; á las cuales van sucediendo todas las demás por todo el Invierno, alcanzándose unas á otras y concurriendo juntas varias especies déllas. Pero como son tantos los géneros destas frutas y unas más tardías que otras, vienen á durar todo el año; de suerte, que aunque la mayor cantidad destas frutas de la tierra se goza solamente los seis meses del año, en los otros seis vienen algunas más tardías, que concurren con las de Castilla. Mas, conviene advertir, que en estos mismos valles de los Llanos hay alguna diferencia en el tiempo de comenzar las frutas, la cual consiste, en que cuanto más un valle se aparta de la costa de la mar, va siendo su temple menos húmedo y consiguientemente más tempranos sus frutos; y así, experimentamos que en Sisicaya, que dista nueve leguas desta ciudad hacia la Sierra, comienza á madurar la fruta así de la tierra como de Castilla uno y dos meses antes que en esta ciudad.

La cosecha del Trigo, Cebada, *Maíz*, y de las demás semillas de Castilla y de la tierra, se suele hacer en algunas partes deste reino á todos los tiempos del año, de manera que acontece estar unos sembrando á vista de otros que están escardando los panes ya crecidos, y otros segando y trillando, lo cual se hace en valles templados, y de regadío; pero lo general y común es ser las cosechas á tiempos señalados, acomodándose en cada provincia al que es más á propósito, conforme el temple della y las mudanzas del cielo. En estos Llanos del Perú, dado caso que se puede sembrar y coger de Invierno y de Verano y á todos tiempos, con todo eso, acomodándose los labradores á el que la experiencia les ha enseñado ser más conveniente, siembran por los meses de Junio, Julio y Agosto, en el cual tiempo comienzan á nacer todas las hierbas silvestres que suelen crecer entre los Trigos, como son la Mostaza, el Trébol,

el Hinojo y otras muchas; y se cogen y encierran las semillas por los meses de Noviembre, Diciembre y Enero. Y la causa de hacerse la siembra en los dichos meses, es porque con las *garúas* del Invierno y continuas neblinas que suele haber en lo más destos Llanos, crecen los sembrados con muchos menos riegos que se les dieran sembrándose de Verano; pues lo ordinario es, fuera del riego que se le da á la tierra para sembralla, no ser necesario después regarla más de dos ó tres veces; y también porque, sembrándose de Invierno, viene á ser la siega y trilla en Verano, que en estos Llanos es tiempo caliente y seco.

En todas las provincias de la Sierra es al contrario que en los Llanos, (á donde se puede sembrar y coger en diferentes tiempos, y en algunas partes se hace todavía), respeto de ser la cosecha general de temporal, y se acomodan sus moradores á las lluvias, las cuales vienen de Verano; y así se comienza á sembrar el Trigo y las demás semillas y legumbres y raíces desde el mes de Setiembre hasta Diciembre inclusive, en unas partes primero que en otras, conforme entran las aguas más tempranas en unas partes que en otras, y vienen á cogerse á la entrada del Invierno, por los meses de Mayo, Junio y Julio; lo cual es causa de que algunas veces alcancen los hielos antes de granar las semillas y las abrasen y destruyan. Por manera, que á el que camina por Noviembre y Diciembre de los Llanos á la Sierra, le acaece que el mismo día que sale de los Llanos, á donde deja segando y trillando los panes, entra en la Sierra y halla que están arando y sembrando en ella.

En las demás hierbas, flores y hortaliza es muy grande la variedad que hay en cada tierra y temple; lo más común suele ser que las plantas que producen fruto que pide calor intenso para llegar á sazón y perfecta madurez, como son los Melones y otras semejantes, comienzan á madurar á un mismo tiempo en todos los climas y temples deste Hemisferio austral, conviene á saber, en el Verano; y dado caso

que todas las especies de hortaliza nacen en cualquiera tiempo, con todo eso, las más que se siembran, especialmente las que se han de quedar para semilla, es al fin del Invierno y entrada de la Primavera; mas las que éstas se han hecho silvestres y nacen sin la industria de los hombres, siguen en todas partes al riego del Cielo, de modo que á donde las aguas vienen de Invierno, como son las *garúas* destos Llanos, en humedeciéndose la tierra, al punto brotan y florecen, y á donde llueve de Verano, nacen así mismo con las primeras lluvias. Por donde vemos en este reino del Perú, que las tales hierbas nacen en los Llanos por Junio y Julio, y en la Sierra por Diciembre y Enero.

Lo mismo sucede á todas las flores que produce de suyo la tierra, y á muchas de las hortenses, así de las de la tierra como de las de Europa; porque, aunque nacen las más en la primavera en los Llanos y Sierra, como son las Rosas, Clavellinas y otras muchas, y duran desde el mes de Agosto hasta Enero, todavía siguen algunas el curso de las aguas, naciendo cuando caen ellas en cualquiera tiempo del año que vengan, como acaece á los Lirios, Alhelíes y otras, que en los Llanos nacen con las *garúas* del Invierno, y en la Sierra con los aguaceros del Verano; si bien es verdad que lo más común es nacer las más especies de flores, legumbres y hortaliza, en las tierras calientes y templadas, cualquiera tiempo del año.

FIN DEL TOMO SEGUNDO.



ÍNDICE

LIBRO SEXTO

<i>Capítulos.</i>		<i>Páginas.</i>
I	De los árboles de las Indias en común.	5
II	De los árboles que se hallaron en estas Indias de los mismos géneros que los de España.	11
III	De las Papayas.	13
IV	Del Guanábano.	15
V	De las Anonas.	16
VI	Del Mamón.	16
VII	De la Chirimoya.	17
VIII	De las Paltas.	19
IX	Del Mamey.	20
X	Del Mamey de Cartagena.	22
XI	De la Lúcumá.	23
XII	De los Zapotes.	24
XIII	De las Guayabas.	26
XIV	Del Palo.	28
XV	Del Chicozapote.	29
XVI	Del Gagüey.	29
XVII	De la Usuma.	31
XVIII	Del Hobo.	32
XIX	De las Ciruelas de Nicaragua.	33
XX	De las Ciruelas de Tierra Firme.	34
XXI	Del Chañar.	35

XXII	Del Imapuru.	36
XXIII	Del Mamón de Cartagena.	36
XXIV	De las Manzanas de la tierra.	37
XXV	De la Jagua.	37
XXVI	Del Caymito.	38
XXVII	Del Cayú.	39
XXVIII	De la Guiávara.	39
XXIX	De los Capulíes.	41
XXX	De la Guazuma.	42
XXXI	Del Tempesquisti.	42
XXXII	De la Manzanilla.	43
XXXIII	De la Guavira.	44
XXXIV	Del Tucúñero.	44
XXXV	Del Pacay.	44
XXXVI	De la Yaruma.	45
XXXVII	Del Ambaybo.	46
XXXVIII	De la Auyuba.	47
XXXIX	De la Caña-Fístola.	47
XL	Del Árbol de Habas.	48
XLI	Del Olozapote.	49
XLII	De la Parca.	49
XLIII	Del Suhigi.	50
XLIV	Del Cuagilote.	50
XLV	Del Tamarindo silvestre.	51
XLVI	Del Hicaco.	51
XLVII	De la Canela de la tierra.	52
XLVIII	Del Achioté.	52
XLIX	Del Quishuar.	54
L	Del Guarango.	55
LI	Del Guarango-espino.	56
LII	Del Nogal del Perú.	58
LIII	Del Nogal de la Nueva España.	59
LIV	De las Avellanas de Chile.	59
LV	De las Almendras de los Andes.	60
LVI	De las Almendras de Chachapoyas.	61
LVII	Del Cacao.	62
LVIII	Del Pataste.	64
LIX	De los Piñones de purgar.	65
LX	De las Palmas de Cocos grandes.	66
LXI	De los Cocos de Chachapoyas.	68
LXII	De los Cocos de Chile.	70
LXIII	De la Palma Real.	71
LXIV	De otra suerte de Palmas de ramas largas.	71

LXV	De la Palma Totay.	72
LXVI	De la Palma Motaqui.	73
LXVII	De las demás Palmas de este primer género.	73
LXVIII	De las Palmas espinosas.. . . .	75
LXIX	Del tercero género de Palmas.	76
LXX	Del Nanchic.	78
LXXI	Del Cacaloxochitl.	79
LXXII	Del Chicuale.	80
LXXIII	Del árbol que lleva las Flores de muertos.	80
LXXIV	Del Ocot.	81
LXXV	Del Yoloxochitl.	81
LXXVI	Del Eloxochitl.	82
LXXVII	De los demás árboles de flores.	83
LXXVIII	Del Molle.	84
LXXIX	Del Cauchuc.	86
LXXX	Del Yoyote.	87
LXXXI	De la Quina-quina.	88
LXXXII	Del Bálsamo.	90
LXXXIII	Del Picu.	91
LXXXIV	De la Tecomahaca.	92
LXXXV	Del Liquidámbar.. . . .	92
LXXXVI	De la Caraña.. . . .	93
LXXXVII	De la Sangre de Drago.	93
LXXXVIII	Del Guayacán.	94
LXXXIX	De la Vilca.	95
XC	Del Espingo.	95
XCI	Del Guayroro.	96
XCII	Del árbol llamado Caá.	97
XCIII	Del Tarco.	98
XCIV	Del Guandur.	99
XCV	Del árbol llamado María.	99
XCVI	Del árbol de la Inmortalidad.	100
XCVII	Del árbol de calenturas.	100
XCVIII	Del árbol que quita las cámaras.. . . .	101
XCIX	Del Sogue.	102
C	De la Siaya.	102
CI	De la Siga.	103
CII	De la Tipa.	104
CIII	Del Incienso de Quito.	105
CIV	De la Pimienta de Tabasco.	105
CV	Del Copal.	106
CVI	De las demás especies de Copal.	107
CVII	De la Espigua.	109

CVIII	Del Palo del Brasil.	110
CIX	De la Madre de Coca.	110
CX	De la raíz de la China.	111
CXI	Del Higüero.	111
CXII	Del Mangle.	112
CXIII	Del Cedro de las Indias.	113
CXIV	De la Caóbana.	115
CXV	Del Guachapellí.	115
CXVI	De la Harca.	116
CXVII	De la Cachacaça.	117
CXVIII	Del Soto.	117
CXIX	Del Copey.	118
CXX	Del Lloque.	118
CXXI	Del Canacaspí.	118
CXXII	Del Tuco.	119
CXXIII	De los demás árboles de buena madera.	119
CXXIV	Del Palo de balsa.	122
CXXV	Del Chahuar.	123
CXXVI	De la Ceyba.	124
CXXVII	De la Capirona.	124
CXXVIII	De la Quínua.	125
CXXIX	Del Palo Santo.	125

LIBRO SÉTIMO

I	De algunas advertencias acerca de los Pescados.	127
II	De las Almejas y Chuchas.	131
III	De los Ostiones y Megillones.	132
IV	De las Ostias de perlas.	133
V	De los Nacarones.	134
VI	De los Caracoles.	134
VII	De los Cangrejos.	136
VIII	Del Chiche.	138
IX	De los Camarones y demás marisco.	139
X	De las Ranas.	140
XI	De la Iguana.	141
XII	De la Tortuga.	143
XIII	De la Hicotea.	145
XIV	Del Manatí.	146
XV	De la Capiguara y de la Nutria.	147
XVI	De la Ancha.	148
XVII	Del Pegepato.	149
XVIII	Del Lobo marino.	150

XIX	Del Lobo Marino del Paraguay.. . . .	154
XX	Del Juguete del Agua.	155
XXI	Del Caimán.	155
XXII	De la Araña, Yamar, Cachuelos y Carachas. . .	159
XXIII	De las Sardinas y Anchovetas.	160
XXIV	De los Pejereyes.	161
XXV	Del Peje-blanco.	163
XXVI	De los Vagres.	163
XXVII	De los Peje-bobos.	165
XXVIII	De las Truchas, Mojaras y Lampreas.	166
XXIX	De las Cabrillas, Loznas, Carvinzas, Machuelos, Ma- chetes, Bocón y Rascacio.. . . .	167
XXX	De los pescados Conguillo, Doncella, Guancavelica, Colirubia, Galera y Peje-volador.	168
XXXI	De los Salmonetes, Castañeta, Pece de río, Macabi, Bocado y Preñadillas.. . . .	169
XXXII	De los Besugos, Bogas, Quiris, Caños y Mauris. .	169
XXXIII	De los Calamares, Raya, Chucho, Roncador, Chala- po, Mulata, Salema, Manjua y Pintadillas. . .	170
XXXIV	De la Coginoa, Ayanque, Peje-chapín, Peje-sapo, Peje-tamboril y Peje-perro.. . . .	170
XXXV	De la Murena, Pulpo, Berrugate, Tembladera y Peje- estrella.. . . .	171
XXXVI	Del Pámpano, Sierra de Páyta y Lenguado.. . .	172
XXXVII	De los Salmonados, Guavinas, Dihachas, Vermejuelos, Barbos, Bacallao, Corvinetas, Peje-ángelo y Jibia.	173
XXXVIII	De los Bonitos, Caballas, Sierras y Jureles. . . .	174
XXXIX	Del Dorado, Sábalo, Palometa y Sollo.. . . .	175
XL	Del Róbalo, Mero, Congrio y Pargo.	176
XLI	De las Anguilas y Agujas.	177
XLII	De la Torpedo de Indias.. . . .	178
XLIII	De la Coycha ó Armadillo.	179
XLIV	Del Peje-reverso.	180
XLV	De las Acedías, Juiles, Ojo de Uva, Barbudo y Leo- norilla.	181
XLVI	De las Corvinas, Lizas, Pescada, Chita, Vieja, Cu- raca y Coco.	182
XLVII	De la Albacora, Anchova y Ebo.	183
XLVIII	De los Cazones.	183
XLIX	Del Tiburón y del Marrajo.	185
L	De la Tonina, Bufe y Boto.. . . .	187
LI	Del Peje-espada y del Atún.	187
LII	Del Peje-Unicornio.	188

LIII	Del Peje-clavo.	189
LIV	Del Pece de Tehuantepec.	190
LV	De la Ballena.	191

LIBRO OCTAVO

I	De las aves que se hallaron en este Nuevo Mundo de los géneros que las de España.. . . .	193
II	Del Pájaro bobo.	199
III	De los Patines.	200
IV	Del Rabo de junco.	200
V	Del Rabihorcado	201
VI	De los Alcatraces.	201
VII	Del Pájaro niño.	202
VIII	Del Azor de agua.	203
IX	De la Guanaya.	204
X	De los Zarcillos.	204
XI	De los Piqueros.	205
XII	De los Terralillos y Pardelas.	205
XIII	Del Gallinacillo.	206
XIV	Del Suyuntuy.	207
XV	Del Alcamari.. . . .	208
XVI	De la Mancagua.	210
XVII	Del Huatzín.	210
XVIII	De la Aura.	211
XIX	Del Cóndor.	212
XX	Del Pelicano.	213
XXI	De la Pisaca.	214
XXII	Del Pito.	215
XXIII	Del Pájaro Corregidor.	215
XXIV	De los Vencejos de Indias.	216
XXV	De los Pájaros Comuneros.	217
XXVI	Del Siyllanque.	218
XXVII	Del Quenti.	218
XXVIII	Del Sirguero del Perú.	221
XXIX	De la Chayna.	221
XXX	De la Chusllunca.. . . .	222
XXXI	Del Pichiu.	222
XXXII	Del Pachagiri.	223
XXXIII	Del Gorrión de la tierra.. . . .	223
XXXIV	De la Camantira.	224
XXXV	Del Pájaro azul.	224
XXXVI	De la Tandia.. . . .	225

XXXVII	Del Tunqui.	226
XXXVIII	Del Guinguey.	227
XXXIX	De la Zuquianga.	227
XL	Del Puchpo.	228
XLI	Del Pájaro de la Verapaz.	228
XLII	Del Xuchiltotol.	229
XLIII	De la Maca.	229
XLIV	De la Juta.	230
XLV	De los Papagayos.	230
XLVI	De la Guacamaya.	231
XLVII	Del Chirote.	232
XLVIII	Del Chicao.	233
XLIX	Del Pájaro Cardenal.	233
L	Del Pichincho.	233
LI	Del Zinzonte.	234
LII	Del Pájaro trompetero.	234
LIII	Del Culteu.	235
LIV	Del Tunquitunqui.	235
LV	De la Pauja.	236
LVI	Del Guajolote.	237
LVII	De la Pava silvestre.	238
LVIII	De la Ave de los Yumbos.	239
LIX	Del Avestruz.	239

LIBRO NOVENO

I	De las Avispas.	241
II	De las varias especies de Abejas que se hallan en las Indias.	242
III	De los diferentes modos que tienen las Abejas en labrar la miel.	243
IV	De las Moscas.	250
V	De los Mosquitos.	251
VI	De los Escarabajos.	255
VII	De las Mariposas.	256
VIII	De las Langostas, Cigarras y Grillos.	258
IX	De las Luciérnagas.	259
X	De los Mayates.	260
XI	De las Hormigas.	261
XII	De las Arañas.	266
XIII	De los Alacranes.	267
XIV	De los Cientopiés.	268
XV	De los Gusanos de tierra.	269

XVI	Del Axxin.	270
XVII	Del Ascancoy.	271
XVIII	Del Gusano del Guayacán.	271
XIX	Del Escarabajo de Tabasco.	272
XX	Del Gusano aéreo.	272
XXI	Del Chuquichuqui.	273
XXII	Del Musullu.	273
XXIII	De las Orugas.	274
XXIV	De la Polilla.	276
XXV	De las Garrapatas, Ladillas y Piojos.	278
XXVI	De las Pulgas y Niguas.	279
XXVII	De los Chinchés.	282
XXVIII	De los Ratones.	284
XXIX	De los Sapos.	288
XXX	De los Lagartos y Lagartijas.	289
XXXI	Del Escorpión.	290
XXXII	Del Camaleón.	291
XXXIII	De las Culebras.	292
XXXIV	De las Culebras bobas.	293
XXXV	De las Culebras armadas.	294
XXXVI	De las Culebras de dos cabezas.	295
XXXVII	De las Culebras de agua del Paraguay.	295
XXXVIII	De las demás especies de Culebras.	296
XXXIX	De las Víboras.	297
XL	De la Pallacatari.	298
XLI	De la Amatinca.	299
XLII	De la Víbora de Goazacoalco.	300
XLIII	De la Víbora de coral.	300
XLIV	De las demás diferencias de Víboras.	301
XLV	De los géneros de animales perfectos que se hallaron en este Nuevo Mundo semejantes á los de España.	302
XLVI	Del Cuy.	306
XLVII	De la Chinchilla.	307
XLVIII	De la Vizcacha.	308
XLIX	Del Yabaré.	309
L	Del Quirquinchu.	310
LI	De los Monos.	311
LII	Del Guaviniquinax.	313
LIII	De la Paca.	314
LIV	De la Guadatinaja.	314
LV	Del Zahino.	315
LVI	De la Taruca y demás especies de Venados.	317
LVII	De la Llama ó Carnero de la tierra.	319

LVIII	De la Vicuña..	324
LIX	De la Anta.	326
LX	De la Vaca de Cíbola.	327
LXI	De la Añutaya.	328
LXII	De la Vicura..	330
LXIII	De la Vicura espinosa.	332
LXIV	Del Conambiche.	333
LXV	De la Achucalla.	333
LXVI	De la Onza.	334
LXVII	Del Perico ligero..	335
LXVIII	Del Coyote.	336
LXIX	Del Oso hormiguero.	336
LXX	Del León..	337
LXXI	Del Tigre.	338

LIBRO DÉCIMO

I	De las causas por qué los animales y plantas que los españoles han traído á esta tierra, se han aumen- tado y cundido tanto en ella.	341
II	De los Caballos.	350
III	De las Vacas..	357
IV	De los Jumentos y Mulas.	361
V	Del Ganado de cerda.	363
VI	Del Ganado ovejuno..	365
VII	Del Ganado cabrío.	367
VIII	De los Conejos.	369
IX	De los Perros.	370
X	De los Gatos..	373
XI	De las Gallinas.	374
XII	De las demás aves traídas de España.	377
XIII	De la Vid..	377
XIV	Del Olivo..	382
XV	De las Palmas de dátiles..	386
XVI	De las Higueras.	387
XVII	De las Granadas.	389
XVIII	De los Membrillos.	391
XIX	De las Manzanas.	392
XX	De los Duraznos, Priscos, Albérchigos, Melocotones y Albaricoques..	393
XXI	De las Naranjas, Limas, Limones, Cidras y Toronjas.	396
XXII	De las Peras.	398
XXIII	De las Ciruelas.	399

XXIV	Del Almendro.	401
XXV	Del Moral y Morera.	401
XXVI	Del Pino.	403
XXVII	Del Ciprés.	403
XXVIII	Del Guindo.	404
XXIX	De los Nísperos y Azufaifas.. . . .	405
XXX	De las Nueces y Castañas.	406
XXXI	Del Romero, Retama y Gayomba.	406
XXXII	De las Cañas dulces y de las comunes.	408
XXXIII	Del Trigo.	411
XXXIV	De la Cebada, Arroz y Centeno.	415
XXXV	De las Habas, Garbanzos, Lentejas y Fríjoles.	417
XXXVI	Del Lino, Cáñamo, Alfalfa y Alpiste.	418
XXXVII	De las Flores traídas de España.. . . .	420
XXXVIII	De las hierbas olorosas que comunmente acompañan á las flores.. . . .	426
XXXIX	De los Rábanos, Nabos, y demás hortaliza deste gé- nero.	429
XL	De las Coles, Lechugas y otros géneros de verdura.. . . .	431
XLI	De los Melones, Calabazas y demás suertes de plan- tas deste género.	435
XLII	De todas las demás hierbas que se han traído de Es- paña hasta ahora.	439
XLIII	De los animales que se han traído á estas Indias de las otras partes del Mundo fuera de Europa.	440
XLIV	De las plantas que se han traído á estas Indias de África y de Asia.	444
XLV	De las tierras en que se dan las frutas y toda suerte de legumbres, así las naturales de la tierra como las venidas de fuera, y á qué tiempos.	451



ERRATAS PRINCIPALES

<i>Págs.</i>	<i>Líns.</i>	<i>Dice.</i>	<i>Léase.</i>
8	10	quieren	quieran
18	2 (nota)	M. S.	MS.
63	(nota)	(¿y lo usan?)	(y lo usan)
93	9	rojo resplandeciente	rojo, resplandeciente
98	3 (nota)	<i>mabe</i>	<i>mate</i>
108	10	intervalos	intervalos
115	5 y 6	<i>Caóbana</i>	<i>Caobana</i>
117	6	de particular	de [más] particular
144	13	la cual	lo cual
210	16 y 17	<i>Huatzin</i>	<i>Huátzin</i>
213	18	trageron	trajeron
262	2	Indias;	Indias,
267	3 (nota)	veedoras	veedores
300	5	otra	otras,
302	12	ladran	ladran
318	28	de sus	sus
328	14	Chapultepee	Chapultepec
333	12	blondo	blando
333	20	famoso	fangoso
385	31	arrobas;	arrobas)
385	32	cantidad),	cantidad,
437	14	sustancias	sustancia

ADVERTENCIAS.—Añádase al fin de la nota de la pág. 302: «ni las hubo nunca.»

Olvidóseme prevenir al lector de que en la pág. 153, lín. 28, antes de «y aun el autor del arbitrio, etc.», falta algo para que se entienda lo que sigue.

El defecto es del original.

M. J. DE LA ESPADA.



23

15 15 6 9

